

**PENGEMBANGAN KAMUS BERGAMBAR PERALATAN MEMBUAT
DAN MENYAJIKAN MINUMAN NON-ALKOHOL DAN MINUMAN
BERALKOHOL UNTUK SISWA JASA BOGA KELAS XI
SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA**

SKRIPSI

Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh
Gelara Sarjana Pendidikan Teknik



Oleh :
DEWI ISMAWARTI
12511247001

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYATA
2014**

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi

**PENGEMBANGAN KAMUS BERGAMBAR PERALATAN MEMBUAT DAN
MENYAJIKAN MINUMAN NON-ALKOHOL DAN MINUMAN BERALKOHOL
UNTUK SISWA JASA BOGA KELAS XI
SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA**

Disusun oleh:

Dewi Ismawarti
NIM 12511247001

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
pada tanggal 18 Agustus 2014

TIM PENGUJI

Nama/Jabatan

Tanda Tangan

Tanggal

Wika Rinawati, M.Pd
Ketua Penguji



15 - 09 - 2014

Minta Harsana, M.Sc
Sekretaris



17 - 09 - 2014

Fitri Rahmawati, M.P
Penguji



16 - 09 - 2014

Yogyakarta, September 2014

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,



Dr. Moch Bruri Triyono

NIP. 19560216 198603 1 003

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Dewi Ismawarti

NIM : 12511247001

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Kamus Bergambar Peralatan Membuat dan
Menyajikan Minuman Non-alkohol dan Minuman Beralkohol
Untuk Siswa Jasa Boga Kelas XI SMK Negeri 4 Yogyakarta

Menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 8 Juli 2014

Yang Menyatakan,

Dewi Ismawarti
NIM. 12511247001

MOTTO

Sesungguhnya setelah kesulitan itu ada kemudahan. Maka apabila kamu telah selesai dari suatu urusan, kerjakanlah dengan sungguh-sungguh urusan yang lain dan hanya kepada Tuhan kehendaknya kamu berharap.

(Alam Nasyar:6-8)

Tinggalkanlah kesenangan yang menghalangi pencapaian kecemerlangan hidup yang di idamkan, dan berhati-hatilah karena beberapa kesenangan adalah cara gembira menuju kegagalan

(Mario Teguh)

Tugas kita bukanlah untuk berhasil. Tugas kita adalah untuk mencoba, karena di dalam mencoba itu kita menemukan dan belajar membangun kesempatan untuk berhasil.

(Mario Teguh)

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah puji syukur saya panjatkan kepada kehadiran ALLH SWT yang selalu memberikan petunjuk-petunjuk dikala saya mengalami kesulitan dan telah mengabulkan doa ku..sehingga karya ini dapat saya selesaikan dengan baik, karya ini saya persembahkan kepada

Orang tua ku, ibu Subah Istichanah dan bapak Muhammad Amin yang amat sangat saya cintai, terimakasih pengorbanan kalian, doa, bimbingan yang tak henti-hentinya diberikan buat saya, saya berjanji akan membahagiakan kalian.

Adik ku Dwi Ratnasari terimakasih telah menjadi adik yang baik, terimakasih telah mendengarkan cerita tentang kebahagiaan dan kesusahan ku, terimakasih bantuan-bantuan mu dan terimakasih doa buat ku, yakinlah kita pasti bisa berhasil.

Rosiandi Iskandar... terimakasih atas kebersamaan kita, bantuan, doa dan semua yang kamu berikan buat aku..kisah ini akan menjadi bagian terindah dalam hidup kita.

Teman-teman ku titi, rio, mba ika, erni, dan mba nia terimakasih sudah menjadi tim sukses yang baik..

**PENGEMBANGAN KAMUS BERGAMBAR PERALATAN MEMBUAT DAN
MENYAJIKAN MINUMAN NON-ALKOHOL DAN MINUMAN BERALKOHOL
UNTUK SISWA JASA BOGA KELAS XI
SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA**

Oleh:

Dewi Ismawarti
NIM 12511247001

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengembangkan Kamus Bergambar Peralatan Membuat dan Menyajikan Minuman Non-alkohol dan Minuman Beralkohol, (2) mengetahui kelayakan kamus bergambar Peralatan Membuat dan Menyajikan Minuman Non-alkohol dan Minuman Beralkohol, (3) mengetahui peningkatan hasil belajar siswa terhadap kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol.

Penelitian ini merupakan *Research and Development* (R&D) dengan mengacu pada model 3D (*Define, Design, Develop*). Tempat penelitian di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Validasi Kamus Bergambar Peralatan Membuat dan Menyajikan Minuman Non-Alkohol dan Minuman Beralkohol dilakukan oleh ahli materi, ahli media, dan guru mata pelajaran. Teknik pengumpulan data menggunakan wawancara, observasi, angket dan tes. Teknik analisis data untuk kelayakan kamus bergambar yang berupa skor diubah menjadi nilai bersekala dengan berpedoman pada kriteria kategori penilaian ideal. Peningkatan hasil belajar menggunakan kamus bergambar menggunakan *posttest* yang kemudian dihitung dengan rumus *gain score*.

Hasil penelitian ini adalah: (1) produk penelitian ini berupa kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol, yang dilakukan dengan proses 3D *Define* (analisis kurikulum 2013, analisis peserta didik, analisis materi, merumuskan tujuan) *Design* (rancangan produk, penyusunan produk) *Development* (validasi ahli, uji coba produk), (2) hasil uji kelayakan kamus bergambar dari aspek materi dan media oleh ahli materi, ahli media dan guru mata pelajaran masuk dalam kategori baik, dengan nilai 1,00 untuk ahli materi, 0,958 untuk ahli media dan 1,00 untuk guru mata pelajaran, penilaian dari siswa termasuk dalam kategori baik dengan perolehan nilai 3,86, (3) hasil penelitian menunjukkan peningkatan hasil belajar siswa dengan menggunakan kamus bergambar dengan perhitungan *gain score* 0,84 termasuk dalam kategori tinggi.

Kata kunci: Pengembangan, Kamus Bergambar Peralatan Membuat dan Menyajikan Minuman Non-alkohol dan Minuman Beralkohol

KATA PENGANTAR

Puji syukur Penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat dan karunianya, sehingga Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul “ Pengembangan Kamus Bergambar Peralatan Membuat dan Menyajikan Minuman Non-alkohol dan Minuman Beralkohol Untuk Siswa Jasa Boga Kelas XI SMK N 4 Yogyakarta” dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada yang terhormat:

1. Wika Rinawati, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Minta Harsana, M.Sc., dan ibu Asi Tritanti, M.Pd selaku validator instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi yang memberikan saran atau masukan perbaikan sehingga penelitian Tugas Akhir Skripsi dapat terlaksana.
3. Tim penguji, selaku ketua penguji, sekretaris, dan penguji yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap Tugas Akhir Skripsi ini.
4. Noor Fitrihana, M.Eng., dan Sutriyati Purwanti, M.Si., selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya Tugas Akhir Skripsi.
5. Dr. Moch. Bruri Triyono, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
6. Drs. Sentot Hargiardi, M.M. selaku Kepala SMK N 4 Yogyakarta yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
7. Para guru dan staf SMK N 4 Yogyakarta telah memberikan bantuan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.

8. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhirkata, semoga segala bantuan yang telah berikan semua pihak di atas menjadi amal yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, 18 Juli 2014

Penulis,

Dewi Ismawarti

NIM 12511247001

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN.....	iii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	iv
ABSTRAK.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penelitian.....	6
F. Spesifikasi Produk Yang Dikembangkan.....	7
G. Manfaat Penelitian.....	8
H. Asumsi Dan Keterbatasan Pengembangan.....	9
 BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	 10
A. Deskripsi Teori.....	10
1. Sekolah Menengah Kejuruan.....	10
2. Mata Pelajaran Melayani Makan dan Minum.....	11
3. Minuman Non-alkohol dan Beralkohol.....	12
4. Kamus Bergambar.....	25
B. Hasil Penelitian Yang Relefan.....	32
C. Kerangka Berfikir.....	33
 BAB III METODE PENELITIAN.....	 36
A. Metode Penelitian.....	36
B. Prosedur Pengembangan.....	37
C. Populasi dan Sampel.....	40
D. Uji Coba Produk.....	41
E. Instrumen Penelitian.....	44
F. Uji Instrumen.....	48
1. Instrumen Angket Atau Koesioner.....	48
a. Validitas Instrumen.....	48
b. Reliabilitas Instrumen.....	49
2. Instrumen Soal Tes.....	50
a. Validitas Soal Tes.....	50
b. Reliabilitas Soal Tes.....	51
c. Tingkat Kesulitan Butir Soal.....	51

d. Daya Beda Soal.....	52
G. Metode Pengumpulan Data.....	53
1. Observasi.....	54
2. Wawancara.....	54
3. Koesioner Atau Angket.....	55
4. Tes.....	55
H. Metode Analisis Data.....	56
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	58
A. Pengembangan produk Awal.....	58
B. Data Hasil Kelayakan.....	62
C. Data Hasil Peningkatan Hasil Belajar.....	70
D. Kajian Produk Akhir.....	71
E. Pembahasan.....	75
BABV SIMPULAN DAN SARAN.....	77
A. Simpulan.....	77
B. Keterbatasan Produk.....	78
C. Saran.....	79
DAFTAR PUSTAKA.....	80

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Peralatan dan Perlengkapan Bar.....	20
Tabel 2. Peralatan Glass Non-alkohol.....	22
Tabel 3. Peralatan Glass Beralkohol dan Fungsinya.....	23
Tabel 4. Hiasan Minuman.....	24
Tabel 5. Kisi-kisi Kelayakan Kamus Bergambar Untuk Ahli Media.....	45
Tabel 6. Kisi-kisi Kelayakan Untuk Ahli Materi.....	46
Tabel 7. Kisi-kisi Kelayakan Kamus Bergambar Untuk Siswa.....	47
Tabel 8. Kisi-kisi Instrumen Peningkatan Hasil Belajar kamus Bergambar....	48
Tabel 9. Interpretasi Nilai r.....	50
Tabel 10. Metode Pengumpulan Data Yang Digunakan.....	53
Tabel 11. Kisi-kisi Wawancara Untuk Guru Mata Pelajaran.....	55
Tabel 12. Kisi-kisi Wawancara Untuk Siswa.....	55
Tabel 13. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Bergambar Ahli Materi Tahap I.....	62
Tabel 14. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Bergambar Ahli Media Tahap I.....	64
Tabel 15. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Bergambar Ahli Materi Tahap II.....	68
Tabel 16. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Bergambar Guru Mata Pelajaran.....	69
Tabel 17. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Bergambar Oleh Siswa Jurusan Jasa Boga.....	70
Tabel 18. Hasil Nilai Preetest Dan Posttest Peningkatan Hasil Belajar Dengan Kamus Bergambar Peralatan Membuat Dan Menyajikan Minuman Non-alkohol dan Beralkohol.....	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka berfikir kamus bergambar peralatan Membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol.....	35
Gambar 2. Diagram Alir Pengembangan 4D.....	39
Gambar 3. Sekema Alur Uji Coba Produk.....	43
Gambar 4. Sampul Depan Kamus Bergambar.....	59
Gambar 5. Halaman Isi Kamus Bergambar.....	60
Gambar 6. Halaman Sampul Penutup Kamus Bergambar.....	61
Gambar 7. Halaman Isi Kamus Bergambar Penilaian Ahli Materi Tahap 1.....	63
Gambar 8. Penambahan dan Pengurangan Peralatan Pada Halaman Isi Kamus Bergambar.....	64
Gambar 9. Halaman Sampul Depan Tahap Revisi Produk.....	66
Gambar 10. Halaman Isi Kamus Bergambar Tahap revisi produk.....	67
Gambar 11. Halaman Sampul Penutup Tahap Revisi Produk.....	68
Gambar 12. Klasifikasi Jenis dan Ukuran Huruf Kamus Bergambar.....	72
Gambar 13. Halaman Sampul depan Kamus Bergambar Tahap Akhir.....	72
Gambar 14. Halaman Francis Pada Kamus bergambar.....	73
Gambar 15. Halaman Isi Kamus Bergambar Tahap Akhir.....	74
Gambar 16. Halaman Daftar Pustaka Kamus Bergambar.....	74
Gambar 17. Halaman Sampul Penutup Pada Kamus Bergambar Tahap Akhir..	75

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Data Observasi dan Data Wawancara.....	82
Data Observasi.....	83
Data Wawancara.....	84
 Lampiran 2 Surat Permohonan Validasi.....	 86
Surat Permohonan Validasi Angket Untuk Ahli materi.....	86
Surat Permohonan Validasi Angket Untuk Ahli Media.....	86
Surat Permohonan Validasi Angket Untuk Guru Mata pelajaran.....	86
Surat Permohonan Validasi Angket untuk Siswa.....	86
 Lampiran 3 Soal Pre-test dan Soal Post-test.....	 87
Soal Pretest.....	87
Soal Posttest.....	87
 Lampiran 4 Data Hasil Penelitian.....	 88
Tabel Analisis Butir Angket.....	88
Perhitungan Validasi Angket.....	89
Perhitungan Reliabilitas Angket.....	90
Tabel Analisis Butir Soal Tes.....	91
Tabel Data Hasil Angket Penelitian.....	92
Daftar Nilai Pretest dan Posttest.....	93
 Lampiran 5 Surat Ijin Penelitian.....	 94
Surat Ijin Penelitian Dari Fakultas teknik.....	94
Surat Ijin Penelitian Dari Gubernur.....	94
Surat Ijin Penelitian Dari Walikota.....	94

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu tujuan nasional Bangsa Indonesia di dalam pembukaan Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia tahun 1945 adalah untuk mencerdaskan kehidupan bangsa. Pencapaian tujuan nasional untuk mencerdaskan kehidupan bangsa dilakukan melalui pendidikan, pendidikan merupakan sebuah proses pembelajaran dimana siswa mendapatkan ilmu dan pengetahuan untuk dipahami dan dimengerti, sehingga siswa mampu mengembangkan ilmu yang lebih tinggi. Dalam pendidikan peran guru sangat penting dalam menyediakan dan menuangkan informasi pengetahuan sebanyak-banyaknya terhadap siswa. Dalam konteks inilah pendidikan akan semakin dituntut peranannya untuk dapat menghasilkan manusia yang berkualitas.

Sekolah Menengah Kejuruan merupakan satu dari penyelenggara pendidikan. SMK merupakan lembaga pendidikan yang mengutamakan pendidikan, keterampilan dan bertujuan untuk mempersiapkan peserta didik untuk bekerja pada bidang sesuai dengan bidang keterampilan yang sudah dipelajarinya. Pelayanan makan dan minum merupakan salah satu pembelajaran produktif yang didalamnya terdapat standar kompetensi membuat minuman non-alkohol, yang wajib dipelajari siswa SMK jurusan Jasa Boga. Berdasarkan hasil observasi pada tanggal 1 Maret 2013, yang dilakukan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dapat diketahui bahwa dalam

kegiatan belajar mengajar guru menggunakan metode pembelajaran berupa ceramah dan menggunakan alat bantu pembelajaran. Dalam pelaksanaan kegiatan belajar masih kurang lengkapnya buku panduan mengenai peralatan membuat minuman non-alkohol, sehingga siswa masih kesulitan untuk menghafal bermacam-macam jenis peralatan membuat minuman non-alkohol maupun beralkohol.

Nilai prestasi siswa pada mata pelajaran membuat minuman non-alkohol dan minuman beralkohol saat ini belum mencapai KKM yaitu 75 sehingga guru harus melakukan remedial untuk mencapai nilai kelulusan, datanilai siswa pada mata pelajaran Membuat Minuman Non-alkohol dan Minuman Beralkohol yaitu nilai 75 (15%), nilai 60 sampai 70 (35%) dan nilai 20 sampai 59 (60%). Hal tersebut membuat tugas dan tanggung jawab seorang guru bukanlah hanya memberikan ilmu terhadap siswa, namun juga memberikan informasi yang mudah diterima oleh siswa. Salah satu metode yang dapat digunakan untuk memudahkan siswa dalam memahami pengetahuan dapat melalui media pembelajaran. Media pembelajaran yang digunakan selama proses belajar mengajar di SMK Negeri 4 Yogyakarta khususnya pada mata pelajaran Membuat Minuman Non-alkohol dan Minuman Beralkohol yaitu modul dan diktat. Kedua media yang digunakan tersebut belum dapat digunakan sebaik mungkin, dikarenakan modul dan diktat membuat minuman non-alkohol dan minuman beralkohol yang ada di SMK N 4 Yogyakarta menggunakan modul lama seperti sistematika dan isi materinya kurang lengkap, tampilan kurang menarik seperti tidak ada gambar dan komposisi warna kurang menarik dan belum ada penambahan modul dari karangan terbaru dan siswa yang kurang gemar membaca modul yang

tidak dilengkapi dengan gambar. Sehingga siswa tidak dapat dengan mudah memahami penjelasan guru dan membuat siswa mudah jenuh dalam memahami materi pernyataan diatas diperoleh dari hasil wawancara. Solusi dari permasalahan tersebut adalah mengembangkan modul yang ada disesuaikan dengan kebutuhan dilihat pada kurikulum, isi materi, penambahan gambar sehingga menjadi kamus bergambar dan dapat digunakan sebagai bahan ajar.

Media pembelajaran merupakan alat yang dapat digunakan untuk menyalurkan pesan (bahan pembelajaran), sehingga dapat merangsang perhatian, minat, pikiran, dan perasaan siswa dalam kegiatan belajar untuk mencapai tujuan belajar. Media pembelajaran menempati posisi yang cukup penting sebagai salah satu komponen sistem pembelajaran. Tanpa media, komunikasi tidak akan terjadi dan proses pembelajaran sebagai proses komunikasi juga tidak akan bisa berjalan dengan optimal. Media pembelajaran mempunyai banyak macam sesuai dengan bentuk dan tujuan yang digunakan sebagai alat pembelajaran seperti: buku, gambar, bagan, foto, papan flannel, OHP, video dan masih banyak lainnya. Adapun fungsi dari media pembelajaran untuk meningkatkan efektifitas dan efisiensi penyampaian materi dan meningkatkan motivasi dan perhatian siswa untuk belajar.

Penggunaan media pembelajaran di SMK Negeri 4 Yogyakarta masih belum banyak. Buku teks yang digunakan pada saat pembelajaran melayani makan dan minum di SMK N 4 Yogyakarta berupa modul melayani makan dan minum dari beberapa pengarang dan diktat sebagai panduan selama melaksanakan kegiatan praktek melayani makan dan minum. Berdasarkan

hasil dari wawancara dengan guru mata pelajaran melayani makan dan minum bahwa, kurang lengkapnya modul yang digunakan, membuat setiap siswa hanya diberi foto copy materi untuk mengerjakan tugas di rumah dan diminta mencari referensi melalui internet. Buku-buku tentang materi melayani makan dan minum di perpustakaan masih terbatas dan belum ada penambahan buku baru tentang materi pelayanan makan dan minum.

Penggunaan metode pembelajaran yang dilakukan dengan cara menampilkan benda sesungguhnya membuat siswa kesulitan dalam menerima materi yang diberikan guru dengan baik, sedangkan siswa dituntut untuk menghafal dan mengetahui macam-macam peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan beralkohol, dapat mempengaruhi hasil belajar siswa.

Berdasarkan hasil observasi yang didapat, maka perludanya pengembangan media pembelajaran berupa kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol. Kamus ini berisi tentang macam-macam peralatan beserta nama dan fungsi dari jenis peralatan yang ditampilkan. Kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol masih jarang dijual atau ditemui di toko-toko atau perpustakaan.

Penggunaan kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol dapat dijadikan sebagai alternatif yang dapat membantu siswa untuk lebih mudah dan tertarik menghafal dan mengenal macam-macam peralatan yang digunakan dalam Membuat dan Menyajikan Minuman Non-alkohol dan Minuman Beralkohol. Kamus bergambar ini juga dapat dengan mudah digunakan oleh

guru selamamenyampaikan materi.Dengan adanya kamus bergambar diharapkan dapat memberi peningkatan terhadap hasil belajar siswa, khususnya pengetahuan siswa terhadap materi peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol.

Kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan beralkoholdisusun berdasarkan kurikulum 2013 yang digunakan di SMK N 4 Yogyakarta, dengan kompetensi inti dan kompetensi dasar yang telah ditentukan. Cakupan materi yang digunakan terkait tentang macam-macam peralatan yang digunakan dalam membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol.Sasaran utama penggunaan kamus dan pembaca kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol ini adalah siswa SMK program keahlian Jasa Boga dan kalayak umum.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang dikemukakan diatas, maka dapat diidentifikasi dalam beberapa hal sebagai berikut:

1. Buku panduan yang digunakan di SMK Negeri 4 Yogyakarta, tentang materi membuat minuman non-alkohol masih terbatas.
2. Meningkatnya nilai prestasi membuat tugas dan tanggung jawab guru di SMK Negeri 4 Yogyakarta semakin tinggi.
3. Penggunaan media yang terbatas serta siswa yang dituntut mengetahui macam-macam peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman ber alkohol, dapat mempengaruhi hasil belajar siswa.

4. Kamus bergambar masih jarang ditemui di toko-toko buku atau di perpustakaan.
5. Pelaksanaan kegiatan belajar masih banyak siswa yang kesulitan dalam mengenal dan menghafal peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman ber alkohol.

C. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah mengembangkan kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman ber alkohol.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka rumusan masalah yang ada diantaranya:

1. Bagaimana pengembangan kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman ber alkohol?
2. Bagaimana kelayakan kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman ber alkohol dilihat dari aspek isi materi, bahasa, dan tampilan kamus?
3. Bagaimana peningkatan hasil belajar siswa terhadap kamus peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, maka adapun tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengembangkan kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman ber alkohol.

2. Mengetahui kelayakan kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman ber alkohol.
3. Mengetahui peningkatan pengetahuan hasil belajar siswa terhadap kamus peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan beralkohol.

F. Spesifikasi Produk yang dikembangkan

Produk yang dikembangkan dalam penelitian ini berupa kamus bergambar melayani makan dan minum untuk siswa SMK jurusan Jasa Boga. Kamus bergambar ini memiliki spesifikasi sebagai berikut:

1. Kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan beralkohol mempunyai ukuran sebesar A5 dan ketebalan kertas 0,5cm.
2. Sampul depan kamus bergambar berisi judul buku yaitu “Peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol”, nama penyusun, dan gambar peralatan *bartender*. Dengan warna sampul hijau muda karena warna hijau muda menimbulkan rasa segar, bersifat menenangkan diharapkan dengan menggunakan warna hijau siswa akan lebih semangat dan fokus dalam belajar, warna *background* isi kamus berwarna putih karena dengan menggunakan satu warna akan membuat siswa lebih fokus dalam mempelajari kamus dan tidak membiaskan gambar kamus.
3. Kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol berisi gambar peralatan yang disertai nama peralatan dan fungsi atau kegunaan dari peralatan tersebut.

4. Sampul penutup pada kamus bergambar berisi judul kamus bergambar, kelebihan dari kamus, dan gambar sampul.
5. Jenis font menggunakan font *Times New Roman* dan ukuran font pada judul pada nama peralatan 18, pada penjelasan peralatan 12.

G. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan berbagai manfaat, diantaranya sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Dapat meningkatkan pengetahuan tentang pengembangan media berupa kamus bergambar sebagai upaya meningkatkan kualitas proses pembelajaran dan meningkatkan hasil belajar siswa.

2. Bagi Sekolah

Salah satu alternatif media pembelajaran yang digunakan untuk proses pembelajaran pada mata pelajaran melayani makan dan minum.

3. Bagi Guru

Dapat memudahkan guru dalam menyampaikan materi yang akan disampaikan dan dapat memanfaatkan penggunaan media pembelajaran berupa kamus bergambar dalam proses pembelajaran membuat minuman non-alkohol dan minuman beralkohol.

4. Bagi Siswa

- a. Dapat menumbuhkan motivasi belajar yang positif terhadap mata pelajaran melayani makan dan minum, sehingga dapat meningkatkan hasil belajar.

- b. Membantu siswa belajar mandiri, dengan menggunakan kamus bergambar khususnya pada mata pelajaran membuat minuman non-alkohol dan minuman beralkohol.

H. Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan

Penelitian pengembangan ini didasarkan pada asumsi sebagai berikut:

1. Kamus bergambar membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol ini dapat digunakan secara berkelompok maupun secara individu.
2. Kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol ini berukuran A5 sehingga dapat dengan mudah dibawa dan digunakan untuk belajar oleh siswa.

Penyusunan kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol memiliki keterbatasan berupa, sebagai berikut:

1. Sasaran utama pembaca kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol khusus untuk siswa dan guru jurusan Jasa Boga, tetapi tidak menutup kemungkinan digunakan untuk kalayak ramai.
2. Kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol ini hanya berisi macam-macam gambar yang dilengkapi nama dan fungsi dari peralatan tersebut.
3. Subjek penelitian ini adalah siswa kelas XI program keahlian Jasa Boga di SMK N 4 Yogyakarta.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Deskripsi Teori

1. Sekolah Menengah Kejuruan

Sekolah menengah kejuruan atau sering disebut SMK merupakan program pendidikan yang secara langsung dikaitkan dengan penyiapan seseorang untuk satu pekerjaan tertentu atau untuk persiapan tambahan karier seseorang. Peraturan pemerintah nomor 29 tahun 1990 menyatakan bahwa SMK pendidikan pada jenjang pendidikan menengah yang mengutamakan pengembangan kemampuan siswa untuk pelaksanaan jenis pekerjaan tertentu (Wardiman Djojonegoro, 1998: 340).

Pendidikan kejuruan berfungsi sekaligus sebagai "*akulturasi*" (penyesuaian diri) dan "*enkulturasi*" (pembawa perubahan). Karena itu pendidikan kejuruan tidak hanya adaptif terhadap perubahan, tetapi juga harus antisipatif. Tujuan pendidikan kejuruan yang dirumuskan PP 29 kemudian dijabarkan dalam keputusan Mendikbud no 0490/U/1990 diantaranya sebagai berikut:

- a. Mempersiapkan siswa untuk melanjutkan ke jenjang pendidikan yang lebih dan meluaskan pendidikan dasar.
- b. Meningkatkan kemampuan siswa sebagai anggota masyarakat dalam mengadakan hubungan timbal balik dengan lingkungan sosial, budaya dan sekitarnya.
- c. Meningkatkan kemampuan siswa untuk dapat mengembangkan diri sejalan dengan pengembangan ilmu teknologi dan kesenian.

- d. Menyiapkan siswa untuk memasuki lapangan kerja dan mengembangkan sikap professional.

Sedangkan menurut Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan menjelaskan bahwa Sekolah Menengah Kejuruan mempunyai tujuan sebagai berikut:

- a. Mewujudkan lembaga pendidikan kejuruan akuntabel sebagai Pusat Pembudayaan Kompetensi Berstandar Nasional.
- b. Mendidik sumberdaya manusia yang mempunyai etos kerjadan kompetensi berstandar internasional.
- c. Memberikan berbagai layanan pendidikan kejuruan yang permeable dan flesibel secara terintegrasi antara jalur dan jenjang pendidikan.
- d. Memperluas layanan dan pemerataan mutu pendidikan kejuruan.
- e. Mengangkat keunggulan lokal sebagai modal daya saing bangsa.

2. Mata Pelajaran Melayani Makanan dan Minuman

Pada program keahlian Jasa Boga peserta didik mempelajari berbagai pengetahuan dan keterampilan bidang boga, salah satu mata pelajaran yang diberikan kepada peserta didik adalah Tata Hidang. Tata Hidang ialah cara menata dan menghias makanan dan minuman dengan standar operasional perusahaan. Tata Hidang merupakan suatu ilmu yang dipelajari dan diterapkan untuk menata, menghias, serta bagaimana menyajikan makanan dan minuman dari awal hingga ahir tamu menikmati makanan.

Materi pembelajaran yang diajarkan di SMK antara lain meliputi tentang pelayanan makanan dan minuman di restoran, room service, dan membuat minuman non-alkohol. Keuletan, kreatifitas dan kecekatan

merupakan salah satu hal penting yang diperlukan dalam mempelajari pelajaran tata hidang, selain itu pengetahuan terhadap macam-macam peralatan makan dan minum sangat penting dikuasai oleh peserta didik agar dalam pembelajaran lebih dapat berjalan dengan baik, terutama dalam materi membuat minuman non-alkohol, penguasaan terhadap macam-macam peralatan yang digunakan dalam membuat minuman non-alkohol sangat diperlukan untuk membantu kelancaran dalam proses pembelajaran. Materi yang diajarkan dalam membuat minuman non-alkohol diantaranya sebagai berikut:

3. Minuman Non-alkohol dan beralkohol

Minuman merupakan segala bentuk cairan-cairan yang pada umumnya masuk tubuh kita dengan melalui mulut kecuali obat dan *soup*, atau setiap cairan yang dapat diminum (*drink able liquid*), kecuali obat-obatan (PrihastutiEkawatiningsih,2008:424).Jenis minuman berdasarkan kandungan alkoholnya ada dua macam diantaranya minuman tanpa alkohol (*non-alkohol*) dan minuman beralkohol.

Minuman Non-alkohol adalah minuman yang tidak mengandung kadar alkohol sama sekali. Minuman semacam ini dapat diklasifikasikan menjadi tiga kelompok diantaranya *simulating*, *refresing* dan *nourishing*(Prihastuti Ekawatiningsih, 2008:424).

Alcoholic beverages atau minuman beralkohol adalah minuman yang mengandung alkohol, yang dihasilkan baik melalui proses fermentasi maupun melalui penyulingan (*distillation*), (I Gusti Putu Putra Arnawa, 1996:67).

a. Fungsi Minuman

Minuman adalah setiap cairan yang dapat diminum, kecuali obat-obatan. Minuman dapat dikelompokkan kedalam dua kelompok besar yaitu minuman tak beralkohol dan minuman beralkohol. Fungsi minuman bagi kehidupan manusia adalah: sebagai penghilang rasa haus, perangsang nafsu makan, sebagai penambah tenaga, dan sebagai sarana untuk membantu pencernaan makanan. Minuman dapat dikategorikan dalam kelompok minuman yang berasal dari bahannya, daerah asal, cara pembuatannya, warna, teknik penyajian, dan kadar alkoholnya (Prihastuti Ekawatiningsih, 2008:424).

b. Klasifikasi minuman

1) Minuman Tak Beralkohol

Minuman yang tidak mengandung alkohol ini dibedakan atas beberapa macam yaitu: *mineral water*, *refreshing*, *tall drink*, *simulating* dan *nourishing* (Prihastuti Ekawatiningsih, 2008:424).

a) *Mineral water*

Mineral water atau air mineral adalah air yang murni dengan kandungan mineral yang tinggi. Air mineral dibedakan menjadi 2 yaitu:

1. *Natural mineral water* (air mineral murni)

Berasal dari mata air pegunungan atau air tanah bumi yang mempunyai sifat tidak berasa, tidak berwarna, tidak berbau dan tidak mengandung bahan-bahan kimia (Prihastuti Ekawatiningsih, 2008:424).

2. *Artificial mineral water* (air mineral buatan)

Artificial mineral water atau disebut juga dengan istilah minuman ringan yang berasal dari campuran antara bahan-bahan mineral dengan air tawar ditambah dengan gas *carbon dioxide*. Definisi lainnya, minuman ringan adalah air yang dicampur dengan bahan-bahan mineral dan kemudian ditambahkan dengan gas CO₂. Yang termasuk dalam minuman jenis ini adalah soft drinks (*Air Soda, Coca Cola, Fanta, Sprite*), *tonic soda, ginger ale, lemon drinks*, dan *orange crush* (Prihastuti Ekawatiningsih, 2008:425).

b) *Refreshing*

Refreshing drinks adalah minuman yang dicampur dengan soda/air tawar. Jenis minuman yang termasuk dalam *refreshing drinks* adalah *squashes* dan *syrup*. *Squashes* adalah minuman yang berbentuk cairan atau bubuk yang diperoleh dari buah-buahan. Sedangkan *syrup* adalah hasil larutan gula dengan air atau sari buah (Prihastuti Ekawatiningsih, 2008:425).

c) *Simulating*

Minuman *simulating* biasadartikan sebagai minuman yang sifatnya memberi rasa memberi semangat dan rasa tenang. Minuman yang termasuk dalam kelompok minuman *simulating* adalah *coffee* dan *tea* (Prihastuti Ekawatiningsih, 2008:425).

1. *Coffee*

Coffee dapat dihidangkan dalam kondisi panas atau dingin. *Coffee* panas disajikan dengan *coffee cup* disertai gula pasir,

susu atau *cream* sedangkan *ice coffee* disajikan dengan *ice tea glass* disertai *simple syrup*. Jenis olahan *coffee* adalah: *black coffee*, *exspreso coffe*, *capucino caoffee*, *freddo (iced coffee)*, *hag (coffee tanpa kafeir)*, *latte*, *granite di coffee con panna* (jenis minuman kopi dingin es salju dan *whipped cream* di atasnya).

2. Tea

Tea berasal dari daun teh yang digunakan untuk membuat minuman. Teh dapat dihidangkan dingin atau panas. *Hot tea* atau teh panas dihidangkan dengan menggunakan *tea cup* disertai dengan gula pasir, jeruk nipis, atau susu. Sedangkan *ice tea* dihidangkan dengan *ice tea glass* disertai dengan *symples syrup* dan jeruk nipis (*lemon tea*).

3. Susu

Susu digolongkan menjadi 2 yaitu susu segar dan susu buatan. Susu segar adalah susu murni yang tidak mengalami proses pemanasan. Susu murni adalah cairan yang berasal dari ambing sapi sehat. Susu segar disajikan dengan menggunakan *highball glass* tanpa disertai apapun sedangkan susu buatan (kaleng atau bubuk) disajikan dengan menggunakan *milk glass* disertai dengan gula pasir.

4. Chocolate

Coklat dapat disajikan dingin atau panas, coklat yang disajikan dingin menggunakan *highball glass* disertai dengan *symples syrup* dan susu dingin, sedangkan coklat panas disajikan

dengan menggunakan *milk glass* disertai dengan gula pasir dan susu panas.

d) *Nourishing*

Minuman *nourishing* merupakan minuman yang banyak mengandung zat-zat yang berguna bagi tubuh dan kesehatan.

Minuman jenis *nourishing* terdiri dari:

1. *Juice*

Juice merupakan cairan yang secara alami terkandung dalam jaringan buah atau sayur yang segar.

2. Sari Buah

Sari buah merupakan sari dari buah dan sayuran yang diperoleh dengan jalan memeras untuk mendapatkan airnya. Contoh sari buah diantaranya: sari buah jeruk, sari buah anggur, sari buah tomat, sari buah nanas, sari buah papaya, sari buah wortel dan sari buah lainnya.

3. Sari Alami

Sari alami adalah sari yang diperoleh dari tanaman tanpa ada campuran dari bahan pengawet dan umumnya dapat langsung diminum. Misalnya: Air kelapa, air rotan, air bambu, air kaktus.

2) Minuman Beralkohol

Minuman beralkohol adalah minuman yang mengandung zat *etanol*, zat *psikoaktif* yang bila dikonsumsi, akan mengakibatkan kehilangan kesadaran. Minuman beralkohol juga merupakan minuman keras yang termasuk kategori jenis zat *narkotika* yang mengandung alkohol, tidak peduli berapa kandungan alkohol di dalamnya. Pada

dasarnya, minuman yang mengandung alkohol dapat dibagi kedalam empat kelompok besar yaitu, *Beer, wine, anggur obat, liquor, whiskey, brandy, genever, cognac, gin, rhum, arak, vodka*(I Gusti Putu Putra Arnawa, 1996:67).

a) Fungsi Minuman Alkohol Dalam Hidangan

1. *Apperitif (before meal drink)*

Apperitif adalah minuman yang dihidangkan sebelum makan utama, anggur appetizer disajikan sebagai koktail atau sebelum makan untuk mempertajam nafsu makan.

2. *Wine (pengiring hidangan)*

Wine adalah minuman beralkohol yang merupakan hasil fermentasi anaerob (tanpa kehadiran O₂) juice buah anggur, oleh khamir. Jika buah yang digunakan selain buah anggur disebut Fruit Wine. Wine terdiri dari: white wine, red wine dan rose wine.

3. *Digestif (after meal drinks)*

Minuman yang digunakan untuk menutup jamuan makan, jenis minuman ini mempunyai sifat membantu dalam pencernaan makanan dalam lambung dan untuk melunakkan daging, contoh *Brandy, Cognac, Tequila, Vodca, Rhum, Whiskey, Port, Madeira, dan* minuman campuran lainnya yang terbuat dari anggur, *spirits dan liqueurs.*

b) Minuman Campuran

Minuman campuran (*mixed drink*) adalah suatu minuman yang merupakan hasil campuran dari sekurang-kurangnya dua jenis minuman

yang berbeda. Dengan demikian minuman campuran tersebut ada yang beralkohol dan ada yang tidak beralkohol. Minuman Campuran (*Mixed Drinks*) dapat dibagi dalam 6 kelompok jenis minuman campuran yang didasarkan dari cara pembuatannya dan bahan yang dipergunakan untuk membuat minuman campuran ini yaitu:

1. *Cocktail*

Merupakan campuran dari satu bagian atau lebih minuman yang beralkohol tinggi dengan minuman non alkohol. Komponen dalam *cocktail* terdiri dari bahan dasar: *Brandy, whiskey, gin, vodka, rum ringan, vermouth* tawar dan manis. Bahan tambahan: *Cointreau, kahlua, baileys Irish cream, Galliano*, dan *creme de cacao*. Bahan pencampur: sari jeruk manis, *lemon, mineral water*, dan sari buah tomat. Bisa ditambahkan dengan *simple syrup*.

2. *Mocktail (virgin cocktail)*

Mocktail atau *Virgin Cocktail* merupakan jenis minuman campur dari beberapa *juice* buah tanpa penambahan alkohol. Selain itu juga ada pendapat yang menyatakan mocktail adalah sari buah atau jus buah yang dicampur dengan berbagai macam minuman bersoda ringan.

3. *Squasher (sari buah ditambah soft drink)*

Squash merupakan *konsentrat* buah manis atau tanpa pemanis yang dicampur dengan cairan, yang paling sering digunakan untuk bahan campuran adalah air berkarbonasi. Biasanya *squash* dibuat dengan menggabungkan satu bagian.

4. *Highball*

Highball adalah nama untuk sebuah minuman campuran yang terdiri dari alkohol dan proporsinya lebih besar dari campuran non-alkohol.

5. *Collins*

Tom Collins adalah jenis minuman koktail *Collins* terbuat dari gin, jus lemon, gula, dan air berkarbonasi.

6. *Punch*

Punch adalah istilah untuk berbagai macam minuman, baik non-alkohol atau beralkohol, *punch* umumnya mengandung jus buah. *Punch* biasanya disajikan dalam jumlah besar, menggunakan mangkuk yang lebar, yang dikenal sebagai mangkuk *punch*.

c. Peralatan Pembuatan dan Penyajian Minuman

Proses pembuatan minuman membutuhkan peralatan yang digunakan untuk menyiapkan dan membuat minuman.

1) Peralatan dan Perlengkapan Bar

Peralatan bar merupakan. Macam-macam peralatan yang digunakan untuk menyiapkan dan membuat minuman campuran dapat dilihat pada tabel 1:

Tab 1. Peralatan dan Perlengkapan Bar

No	Nama Peralatan	Fungsi
1	<i>Metal shaker</i>	Untuk mengocok atau menyampur cocktail
2	<i>Mixing Glass</i>	Untuk mengocok atau menyampur minuman
3	<i>Bar Strainer</i>	Digunakan untuk menyaring cocktail atau sari buah
4	<i>Long Bar Spoon</i>	Digunakan untuk mengaduk minuman
5	<i>Measuring Spoon</i>	Digunakan untuk mengukur bahan untuk membuat minuman
6	<i>Sharp Knife</i>	Untuk memotong buah-buahan atau garnish
7	<i>Bottle Opener</i>	Untuk membuka tutup botol
8	<i>Squeezer</i>	Untuk memeras sari lemon atau buah jeruk
9	<i>Ice Scoop/Ice Tong</i>	Digunakan untuk mengambil es batu
10	<i>Cutting Board</i>	Digunakan untuk alas memotong buah
11	<i>Fine Strainer</i>	Saringan halus, untuk menyimpan sari minuman
12	<i>Ice Making Machine</i>	Mesin yang digunakan untuk membuat es, baik es <i>cube</i>
13	<i>Blender</i>	Untuk mencampur <i>cocktail</i> dan <i>mocktail</i>
14	<i>Jingger</i>	Untuk mengukur kadar gula
15	<i>Ice Crusher machine</i>	Mesin untuk membuat es serut
16	<i>Coffee Making Machine</i>	Alat yang digunakan untuk membuat kopi
17	<i>Draught Beer Unit</i>	Alat untuk menyimpan <i>beer</i> , yang sudah dilengkapi dengan pendingin
18	<i>Bottle Flair</i>	Botol yang digunakan untuk juggling dan untuk menyampur minuman

Lanjutan Tabel Peralatan Dan Perlengkapan Bar

19	<i>Pourer</i>	Alat untuk mengatur minuman yang akan dituangkan melalui botol, yang dipasang pada mulut botol
20	<i>Sambuca</i>	Digunakan untuk mengolesi ujung botol, yang digunakan untuk juggling yang menggunakan api
21	<i>Wine Stand</i>	Sebagai tempat menaruh atau <i>display</i> , <i>wine</i> dan minuman beralkohol lainnya.
22	<i>Crock Screw</i>	Untuk membuka tutup botol dari gabus, misalnya botol anggur
23	<i>Wine Basket</i>	Kerancang untuk <i>red wine</i> , <i>vodka</i> yang akan dihidangkan kepada tamu.
24	<i>Multi Purpose Opener</i>	Alat pembuka serbaguna, yang terdiri dari pembuka botol, pembuka gabus botol minuman anggur, dan pembuka kaleng.
25	<i>Wine Cooler</i>	Tempat untuk mendinginkan <i>wine</i> .
26	<i>Ice Cube Tonge</i>	Untuk mengambil <i>ice cube</i> dengan cara menjepitnya
27	<i>Olive Pick</i>	
28	<i>Lemon Squeezer</i>	Memeras jeruk dan mengambil sarinya
29	<i>Funnel</i>	Untuk memindahkan minuman dari satu botol kebotol lain
30	<i>Ice Hammer</i>	Untuk memecah es (<i>crack ice</i>)
31	<i>Champagne Crock Remover</i>	Untuk membuka tutup botol dari gabus
32	<i>Muddler</i>	Digunakan untuk <i>bartender</i> , untuk menghancurkan <i>sugar cube</i>
33	<i>Relish Fork</i>	Mengambil buah-buahan atau bahan lain dari ddalam botol
34	<i>Fruit Knife</i>	Pisau husus memotong buah-buahan yang akan digunakan untuk <i>garnish</i> minuman
35	<i>Zester</i>	Alat untuk memarut kulit jeruk.
36	<i>Julep strainer</i>	<i>Strain</i> minuman yang sudah diaduk dalam gelas pencampur

2) Peralatan Glass Non-alkohol

Macam-macam jenis glass non-alkohol dan fungsinya dapat dilihat pada tabel 2.

Tabl 2.Peralatan Glass Non-alkohol

No	Nama Glass	Fungsi Glass
1	<i>Water Goblet</i>	Untuk menyajikan minuman putih
2	<i>Tea Glass</i>	Untuk menyajikan teh panas
3	<i>Coffee Glass</i>	Digunakan untuk menyajikan kopi panas
4	<i>Milk Glass</i>	untuk menyajikan milkshake dan cold milk
5	<i>Water pitcher</i>	Digunakan untuk menyimpan air putih
6	<i>Milk Pticher</i>	Digunakan untuk menyajikan susu atau cream secara individual
7	<i>Coffee Server and Pitcher</i>	Digunakan untuk menyajikan coffee secara individual yang berbentuk small pot
8	<i>Juice Glass</i>	Untuk menyajikan sari buah
9	<i>Ice Tea Glass</i>	Untuk menyajikan minuman ice tea
10	Kendi	Tempat saji tradisional untuk menyimpan air putih
11	Cangkir Grabah	Cangkir tradisional yang terbuat dari tanah liat untuk menyajikan teh atau kopi panas
12	<i>Chanoyu</i>	Alat minum teh, biasanya digunakan untuk upacara minum teh di Jepang
13	Cangkir Bambu	Gelas tradisional yang terbuat dari bambu yang digunakan untuk menyajikan air putih
14	Cangkir Batok Kelapa	Cangkir tradisional digunakan untuk menyajikan teh atau kopi yang terbuat dari batok kelapa, yang panas dan jenis jamu

3) Peralatan Glass Beralkohol

Jenis-jenis peralatan glass ber alkohol dan fungsinya dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Peralatan Glass Beralkohol dan Fungsinya

No	Nama Glass	Fungsi Glass
1	<i>Red Wine Glass</i>	Untuk menyajikan <i>ren wine</i>
2	<i>White Wine Glass</i>	Untuk menyajikan <i>white wine</i>
3	<i>Bordeaux Glass</i>	Untuk menyajikan <i>Bordeaux wines</i>
4	<i>Red Wine Snifter</i>	Untuk menyajikan <i>burgundies</i> dan <i>Italian wine</i>
5	<i>Champagne Glass</i>	untuk menyajikan <i>champagne</i> , <i>champagne cocktail</i> dan <i>sparkling wine</i>
6	<i>Sparkling Wine Glass</i>	Untuk menyajikan <i>champagne</i> dan <i>sparkling wine</i>
7	<i>Champagne Saucer</i>	Untuk menyajikan <i>champagne</i> dan <i>sparkling wine</i>
8	<i>Rhine Wine Glass</i>	Untuk menyajikan <i>german</i> dan <i>Alsatian white wine</i>
9	<i>Rummer</i>	Untuk menyajikan <i>red</i> atau <i>white rhine wines</i>
10	<i>Cognac Glass</i>	Untuk menyajikan <i>cognac</i> sering digunakan di Negara <i>prancis</i>
11	<i>Large Snifter</i>	Untuk menyajikan <i>cognac</i> dan <i>brendy</i>
12	<i>Small Snifter</i>	Untuk spirit seperti <i>calvados</i> , <i>marc</i> , <i>liquers</i>
13	<i>Cocktail Glass</i>	Untuk menyajikan <i>cocktail</i>
14	<i>Fortified Wine Glass</i>	Untuk menyajikan <i>fortified</i> seperti <i>sherry</i> , <i>port</i> , <i>moderia</i>
15	<i>Irish Coffee Glass</i>	Untuk menyajikan <i>coffee</i> dengan <i>irishwhiskey</i> dan ditambah <i>whipped cream</i>
16	<i>Beer Tulip</i>	Untuk menyajikan <i>beer</i>
17	<i>Palisner Beer Glass</i>	Untuk menyajikan <i>beer</i>
18	<i>Tall Beer Glass</i>	Untuk menyajikan <i>beer</i>
19	<i>Shot Glass</i>	Untuk menyajikan <i>clear spirit</i> seperti <i>trestar</i> , <i>kirsch</i> atau disajikan dalam 1 porsi sebagai alat untuk mengukur <i>liquor</i> yang digunakan untuk <i>cocktail</i> atau <i>mixed drinks</i>
20	<i>Wine Tumbler</i>	Digunakan dinegara eropa, untuk menyajikan <i>sparkling wine local</i>

Lanjutan Tabel Peralatan Gelas Beralkohol Beserta Fungsinya

21	<i>Aperitif Glass</i>	Untuk menyajikan <i>tall drinks</i> dan <i>aperitif</i>
22	<i>Rock Glass</i>	Untuk menyajikan <i>scotch, bourbon, whisky</i> yang disajikan berserta <i>ice cube</i>
23	<i>Short Beer Glass</i>	Untuk menyajikan <i>beer</i>
24	<i>Beer Tankard</i>	Untuk menyajikan <i>beer</i>
25	<i>Carafes and Pitcher</i>	Untuk menyajikan <i>wine</i> yang terbuka dan air es
26	<i>Decanter</i>	Sebagai tempat <i>red wine</i>

4) Hiasan Minuman (*garnish*)

Hiasan minuman yang digunakan adalah untuk semua jenis buah-buahan atau bahan lain yang digunakan untuk mempercantik penampilan *cocktail* dan minuman lainnya (Prihastuti Ekawatiningsih, 2008:441). Macam-macam hiasan dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Hiasan Minuman

1	<i>Coaster</i>	Sebagai alas gelas dan untuk mempercantik penampilan minuman
2	<i>Straw Holder</i>	Untuk tempat atau menaruh sedotan
3	<i>Cocktail Picks</i>	Untuk mengaduk minuman dan berfungsi sebagai <i>garnish</i> minuman
4	<i>Straw</i>	Digunakan untuk meminum, minuman dingin dan untuk mempercantik penampilan minuman
5	<i>Parer Umbrella</i>	Sebagai garnish pada minuman
6	<i>Orange Peel</i>	Sebagai garnish pada minuman dingin atau sari buah
7	<i>Latte Art</i>	Sebagai garnish pada kopi, hiasan ini menggunakan buih susu yang dipanaskan
8	<i>Tooth Picks</i>	Sebagai pelengkap peralatan di meja

4. Kamus Bergambar

Media pembelajaran secara umum adalah alat bantu proses belajar mengajar. Segala sesuatu yang dapat dipergunakan untuk merangsang pikiran, perasaan, perhatian dan kemampuan, keterampilan pembelajaran sehingga dapat mendorong terjadinya proses pembelajaran (I Wayan Santyasa, 2007:1)

Media pembelajaran menempati posisi yang cukup penting sebagai salah satu komponen sistem pembelajaran. Tanpa media komunikasi tidak akan bisa berlangsung secara optimal. jenis-jenis media pembelajaran grafik, chart, buku, kamus, radio, OHP, film (I Wayan Santyasa, 2007:1)

Untuk menunjang keberhasilan suatu media pembelajaran harus memperhatikan isi pesan, cara menjelaskan pesan dan karakteristik penerimaan pesan. Media pembelajaran bertujuan untuk memudahkan proses belajar mengajar, menjaga relevansi dengan tujuan belajar, membantu konsentrasi siswa (I Wayan Santyasa, 2007:3)

Media yang dapat digunakan untuk mempermudah proses belajar mengajar dalam mata pelajaran membuat minuman dapat menggunakan kamus bergambar. Saat ini peranan kamus sangat diperlukan oleh berbagai kalangan di dunia pendidikan. Kamus mempunyai peranan dalam membantu pelajaran untuk mengetahui istilah-istilah yang kurang dikenalnya selama belajar.

Kata kamus diserap dari bahasa Arab *qamus*, dengan bentuk jamaknya *qawamis*. Kata Arab itu sendiri berasal dari kata Yunani *okeanos* yang berarti lautan. Sejarah kata itu jelas memperlihatkan makna dasar yang

terkandung dalam kata kamus, yaitu wadah pengetahuan, khususnya pengetahuan bahasa yang tidak terhingga dan begitu luasnya. Kamus adalah buku acuan yang memuat kata dan ungkapan, biasanya disusun menurut abjad beserta penjelasan tentang makna dan pemakaiannya. Kamus disusun sesuai dengan abjad dari A-Z dengan tujuan untuk memudahkan pengguna kamus dalam mencari istilah yang diinginkan dengan cepat dan mudah. Kamus memiliki kegunaan untuk memudahkan pengguna dalam mencari istilah-istilah yang belum dipahami maknanya (Anneahira, 2013:4).

Kamus istilah merupakan kamus yang berisi sekumpulan pengertian dari beragam konsep-konsep yang ada didalam satu bidang tertentu. Manfaat dari kamus istilah adalah membantu orang awam untuk memahami makna dari suatu proses, keadaan, situasi dan sebagainya (Anneahira, 2013:2). Berdasarkan dari pernyataan diatas dapat disimpulkan bahwa:

- a. Kamus termasuk buku referensi yang berisi kata-kata atau gabungan kata dari suatu bahasa.
- b. Kata-kata tersebut disusun secara alfabet.
- c. Kata-kata tersebut disertai maknanya dan penggunaannya.

Perkembangan zaman yang semakin modern menjadikan perkembangan media kamus mengalami modifikasi dari tampilannya. Untuk memudahkan dalam mengakses dan memahaminya beberapa produk kamus semakin meningkat seperti: kamus elektronik, kamus mini, kamus online dan kamus bergambar. Penggunaan kamus bergambar masih kurang dimanfaatkan dengan baik untuk itu diperlukan tentang pemahaman kamus bergambar.

Kamus bergambar merupakan buku acuan yang memuat kata dilengkapi dengan gambar dan penjelasan yang berhubungan dengan gambar yang ada. Kamus bergambar merupakan sebuah buku yang dikemas dalam sebuah gambar-gambar yang menarik dan penuh dengan warna-warna yang cerah. Tujuan dari kamus bergambar adalah untuk menarik perhatian orang-orang terutama untuk anak-anak yang masih dalam tahap pembelajaran (Anneahira, 2013:2). Kamus memiliki kegunaan untuk memudahkan dalam mencari istilah-istilah yang belum dipahami maknanya. Kamus bergambar lebih mengutamakan kejelasan gambar yang ditampilkan dengan penjelasan sehingga siswa dapat lebih mudah memahami pelajaran yang disampaikan (Anneahira, 2013:1). Dalam kamus bergambar tidak hanya terbatas pada tiruan gambar orang, binatang, tumbuhan tetapi bisa juga tiruan penyampaian suatu kegiatan. Dalam kamus bergambar terdapat 2 bahasa yaitu bahasa Indonesia dan bahasa Inggris.

Dalam pelajaran membuat minuman, kamus bergambar berisikan tentang peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol, materi tersebut dijelaskan menggunakan gambar dan dilengkapi dengan fungsi peralatan. Adapun fungsi dan kegunaan kamus diantaranya:

- a. Sarana mengetahui makna atau arti sebuah kata.
- b. Sarana mengetahui lafal atau ucapan sebuah kata.
- c. Memberi petunjuk ejaan yang benar dari sebuah kata.
- d. Sarana untuk mengetahui berbagai informasi mengenai kata lainnya.
- e. Sebagai sumber istilah.

Secara umum, penyusunan kamus akan melalui proses seperti dibawah ini:

a. Perancangan Kamus

Penyusunan kamus harus menentukan tujuan penyusunan kamus dan pendekatan kerja. Selanjutnya, penyusunan kamus akan mulai mengumpulkan bahan-bahan yang diperlukan seperti orang-orang yang terlibat dalam penyusunannya, modul, computer, dan peralatan lainnya.

b. Pembinaan Kata Korpus

Dalam penyusunan kamus diperlukan beberapa referensi dari karya lain yang perlu dibaca, untuk mendapatkan kata-kata kutipan yang akan dimasukkan kedalam kamus nanti.

c. Pengisian dan Pengabjadan Data

Prosedur ini merupakan prosedur yang sangat penting. Setiap kata yang telah dicatat akan disusun menurut abjad. Jika tidak, maka kamus tersebut menjadi tidak berguna, karena akan sangat sulit untuk mencari arti suatu kata.

d. Pengolahan Data

Setelah kata-kata dikumpulkan dan diabjatkan, maka data ini harus dianalisis. Pada peringkat ini penyusunan kamus akan mengklasifikasikan ini kepada:

- 1) Kata-kata yang lemah (tak perlu)
- 2) Kata-kata baru
- 3) Kata-kata neologisme (kata-kata baru yang jarang digunakan)
- 4) Kata-kata yang mengalami perubahan makna

Setelah melaksanakan proses tersebut, penyusunan kamus akan membuang kata-kata yang lewah, mendokumentasikan kata-kata neologisme, dan mengambil kata-kata baru dan kata-kata yang mengalami perubahan makna keperingkat pemberian makan.

e. Pemberian Makna

Pemberian makna bermaksud menjelaskan makna satu kata. Penyusunan kamus dapat menggunakan bahan rujukan seperti kamus yang sudah ada, daftar istilah untuk mencari maksud suatu kata.

Untuk menghasilkan kamus melayani makan dan minum di restaurand yang mampu memerankan fungsi dan peranannya dalam pembelajaran yang efektif, kamus perlu dirancang dan dikembangkan dengan mengikuti akidah dan elemen yang telah ditetapkan. Penyusunan kamus bergambar ini berpedoman pada elemen-elemen penyusunan modul yang diadaptasi dari Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuran (2008: 13), yaitu sebagai berikut:

1) Format

- a) Menggunakan format kolom yang professional.
- b) Menggunakan format kertas yang tepat.
- c) Menggunakan tanda-tanda (icon) yang mudah ditangkap dan menekankan pada hal-hal yang dianggap penting atau khusus. Tanda dapat berupa gambar, cetak tebal, cetak miring, atau lainnya.

2) Organisasi

- a) Mengorganisasikan isi materi pembelajaran dengan urutan dan susunan yang sistematis, sehingga memudahkan siswa atau peserta didik memahami materi pembelajaran. Maka, istilah-istilah asing disusun secara alfabetis.
- b) Menyusun dan menempatkan naskah, gambar, dan ilustrasi sedemikian rupa sehingga informasi mudah dimengerti oleh siswa atau peserta didik.
- c) Mengorganisasikan antara istilah asing dan penjelasan istilah asing dengan susunan dan alur yang memudahkan peserta didik memahaminya.

3) Daya Tarik

Daya tarik dapat ditempatkan di beberapa bagian seperti:

- a) Bagian sampul (cover) depan dengan mengkombinasikan warna, gambar (ilustrasi), bentuk, dan ukuran huruf yang serasi.
- b) Bagian isi dengan menempatkan rangsangan-rangsangan berupa gambar (ilustrasi), percetakan huruf tebal, miring, garis tengah, atau warna.

4) Bentuk dan Ukuran Huruf

- a) Menggunakan bentuk dan ukuran huruf yang mudah dibaca sesuai dengan karakteristik umum peserta didik.
- b) Menggunakan perbandingan huruf yang profesional antara judul, istilah asing, dan penjelasan istilah asing.

- c) Menghindari penggunaan huruf capital untuk seluruh teks, karena dapat membuat proses membaca menjadi sulit.

5) Ruang (spasi kosong)

Menggunakan spasi atau ruang kosong tanpa naskah atau gambar untuk menambah kontras penampilan kamus. Spasi kosong dapat berfungsi untuk menambahkan catatan penting dan memberikan kesempatan jeda kepada peserta didik. Spasi kosong ditempatkan secara profesional. Penempatan spasi kosong dapat dilakukan di beberapa tempat seperti:

- a) Ruang sekitar judul bab
- b) Batas tepi (margin)
- c) Spasi atau kolom kosong
- d) Pergantian antar paragraph dan dimulai dengan huruf capital
- e) Pergantian antar bab atau bagian

6) Konsistensi

- a) Menggunakan bentuk dan huruf secara konsisten dari halaman ke halaman.
- b) Menggunakan jarak dan spasi yang konsisten.
- c) Menggunakan tata letak dan pengetikan yang konsisten (pola pengetikan dan margin atau batas-batas pengetikan).

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam penyusunan bahan ajar cetak adalah bahwa judul atau materi yang disajikan harus berisikan kompetensi dasar atau materi pokok yang harus dicapai oleh peserta didik. Selain itu, menurut Steffen-Peter Ballstaedt (2010) dalam panduan pengembangan materi pembelajaran dan standar sarana dan prasarana

Sekolah Menengah Kejuruan Madrasah Sliyah SMA/MA/SMK/MAK, yang dikutip dari Yanti Rahmawati (2012) juga memperhatikan :

- a) Susunan tampilan : urutan yang mudah, judul yang singkat, terdapat daftar isi.
- b) Bahasa yang mudah : mengalirnya kosa kata, jelasnya hubungan kalimat, kalimat yang tidak terlalu panjang.
- c) Stimulat: enak tidaknya dilihat, mendorong pembaca untuk berfikir.
- d) Kemudahan dibaca: keramahan terhadap mata (huruf yang digunakan tidak terlalu kecil dan enak dibaca, urutan teks terstruktur, dan mudah dibaca).

B. Hasil Penelitian yang Relevan

Penelitian yang relevan dengan penelitian pengembangan ini adalah penelitian yang dilakukan oleh:

1. Anggi Zenithalya (2012) Pengembangan Buku Saku Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Untuk Siswa Boga Kelas X Di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Buku saku adalah buku berukuran kecil yang dapat dimasukkan kedalam dan mudah dibawa kemana-mana. Buku saku berisi tentang pengolahan masakan Indonesia yang meliputi: menyiapkan bumbu, menggunakan macam-macam bumbu Indonesia, menyiapkan dan mengolah bahan makan, dan menyajikan hidangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengembangan buku saku dilakukan dengan Model 4-D, buku saku Bumbu Indonesia yang dikembangkan mempunyai tingkat keterbacaan teks sebesar 79,33% yang termasuk dalam kategori mudah dipahami, dan mempunyai tingkat ketertarikan respon sebesar 76,17% yang termasuk dalam tingkat kriteria tertarik.

2. Meta Kurniasih (2012), Pengembangan Kamus Multimedia Istilah Pengolahan Makanan Kontinental Sebagai Bahan Pengayaan Untuk Siswa SMK Jasa Boga. Kamus Istilah Pengolahan Makanan Kontinental dikembangkan menggunakan perangkat lunak *Macromedia Flash CS3* yang kemudian dikemas dalam CD. Efektifitas penggunaan kamus multimedia pengolahan makanan continental dilihat dari hasil pencapaian prestasi belajar siswa melalui tes, mencapai keberhasilan sebesar 94,1% termasuk kedalam kategori sangat baik. Sehingga dapat disimpulkan bahwa kamus multimedia pengolahan makanan continental layak dan efektif digunakan sebagai media pengayaan siswa.
3. Yanti Rachmawati (2012), Pengembangan Kamus Istilah Asing Melayani Makan Dan Minum Untuk Program Keahlian Jasa Boga Di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 3 Wonosari. Penelitian ini merupakan penelitian Research and Development (R&D) dengan mengacu pada model 4D. Hasil penelitian ini menunjukkan peningkatan pengetahuan peristilahan asing siswa setelah menggunakan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman dengan gain score 0,33 yang tergolong sedang.

C. Kerangka Berfikir

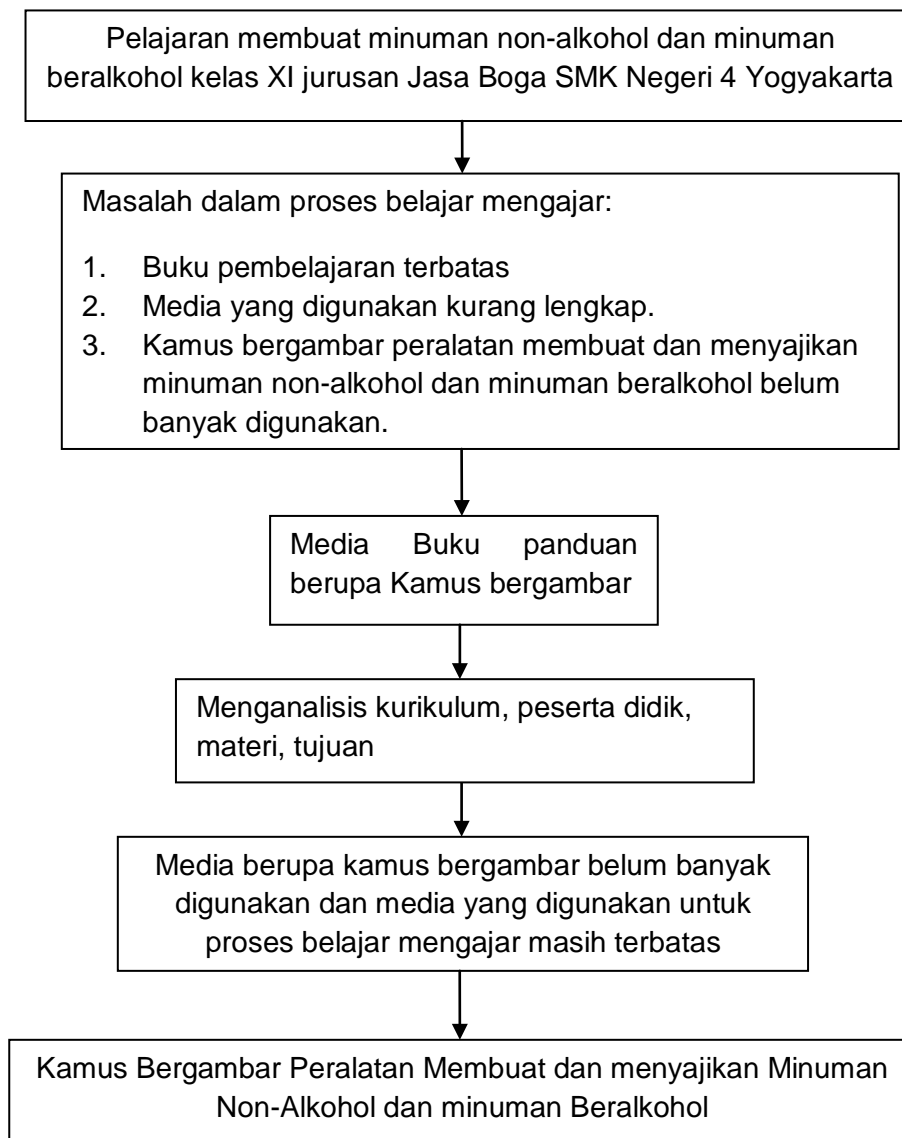
Agar penelitian ini dapat berjalan sesuai dengan tujuan, maka disusunlah kerangka berfikir yang berkaitan dengan judul penelitian ini yaitu "Pengembangan Kamus Bergambar Membuat dan Menyajikan Minuman Non-alkohol dan Minuman Beralkohol untuk Siswa Jasa Boga Kelas XI SMK Negeri 4 Yogyakarta". Kerangka berfikir bertujuan untuk menjelaskan

tahapan-tahapan penelitian dan selama proses penelitian berlangsung tetap menggunakan dasar penelitian yang telah dibuat.

Proses belajar mengajar akan berjalan dengan efektif apabila informasi yang disampaikan oleh guru dapat dengan mudah diterima oleh siswa. Media pembelajaran adalah salah satu cara untuk memudahkan guru dalam memberikan materi dan memudahkan siswa untuk memahami materi yang diberikan oleh guru. Begitu juga dalam proses pembelajaran pelayanan makan dan minum khususnya dalam materi membuat minuman non-alkohol yang banyak menggunakan macam-macam peralatan yang harus diketahui.

Untuk memudahkan siswa dalam menghafal macam-macam peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol, maka diperlukan media pembelajaran yang menarik seperti kamus bergambar. sehingga dilakukan penelitian untuk pengembangan kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol untuk siswa jasa boga kelas XI SMK Negeri 4 Yogyakarta dan untuk mengetahui tingkat kelayakan kamus bergambar beserta peningkatan prestasi siswa setelah menggunakan kamus bergambar.

Kerangka berfikir penelitian ini dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Kerangka Berfikir Kamus Bergambar Peralatan Membuat dan Menyajikan Minuman Non-alkohol dan Minuman Beralkohol

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Model Penelitian

1. Jenis Penelitian

Penelitian pengembangan kamus bergambar ini merupakan jenis Penelitian dan Pengembangan (*Research dan Development atau R&D*). Penelitian dan pengembangan adalah penelitian yang bertujuan untuk menghasilkan produk baru melalui proses pengembangan (Endang Mulyatiningsih, 2011: 145). *Research and development* adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, dan menguji keefektifan produk tersebut (Sugiyono, 2006: 407).

Penelitian ini menggunakan model 3D yang meliputi *Define* (analisis kurikulum, analisis peserta didik, analisis materi, merumuskan tujuan) *Design* (rancangan produk, penyusunan produk) *Development* (validasi ahli meliputi ahli materi, ahli media, guru mata pelajaran dan peserta didik).

2. Subjek dan Objek Penelitian

Subjek penelitian dalam penelitian adalah siswa kelas XI jurusan Jasa Boga SMK negeri 4 Yogyakarta. Objek dalam penelitian adalah kamus bergambar peralatan melayani makan dan minum di restoran.

3. Lokasi Penelitian

Tempat yang digunakan dalam penelitian ini bertempat di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 4 Yogyakarta. Jangka waktu penelitian yang dibutuhkan mulai bulan September tahun 2013 sampai bulan Mei 2014.

B. Prosedur Pengembangan

Langkah-langkah pengembangan kamus bergambar peralatan melayani makan dan minum di restoran menggunakan model 3D yang dikembangkan oleh Thiagarajan (Endang Mulyatiningsih, 2011: 183) diantaranya yaitu:

1. Define

Pada tahap *define* (pendefisian) dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut:

- a. Analisis kurikulum 2013 digunakan untuk menetapkan kompetensi yang akan dikembangkan oleh peneliti dengan cara mempelajari silabus membuat minuman non-alkohol dan minuman beralkohol, yang digunakan SMK N4 Yogyakarta.
- b. Analisis peserta didik digunakan untuk mengidentifikasi kekurangan dan kelebihan dalam mengetahui materi yang diajarkan
- c. Analisis materi dilaksanakan dengan cara mengidentifikasi materi, mengumpulkan materi, memilih materi yang relevan, dan menyusun kembali secara sistematis melalui observasi dan wawancara.
- d. Merumuskan tujuan digunakan untuk menyusun tujuan-tujuan yang digunakan dalam penyusunan kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol.

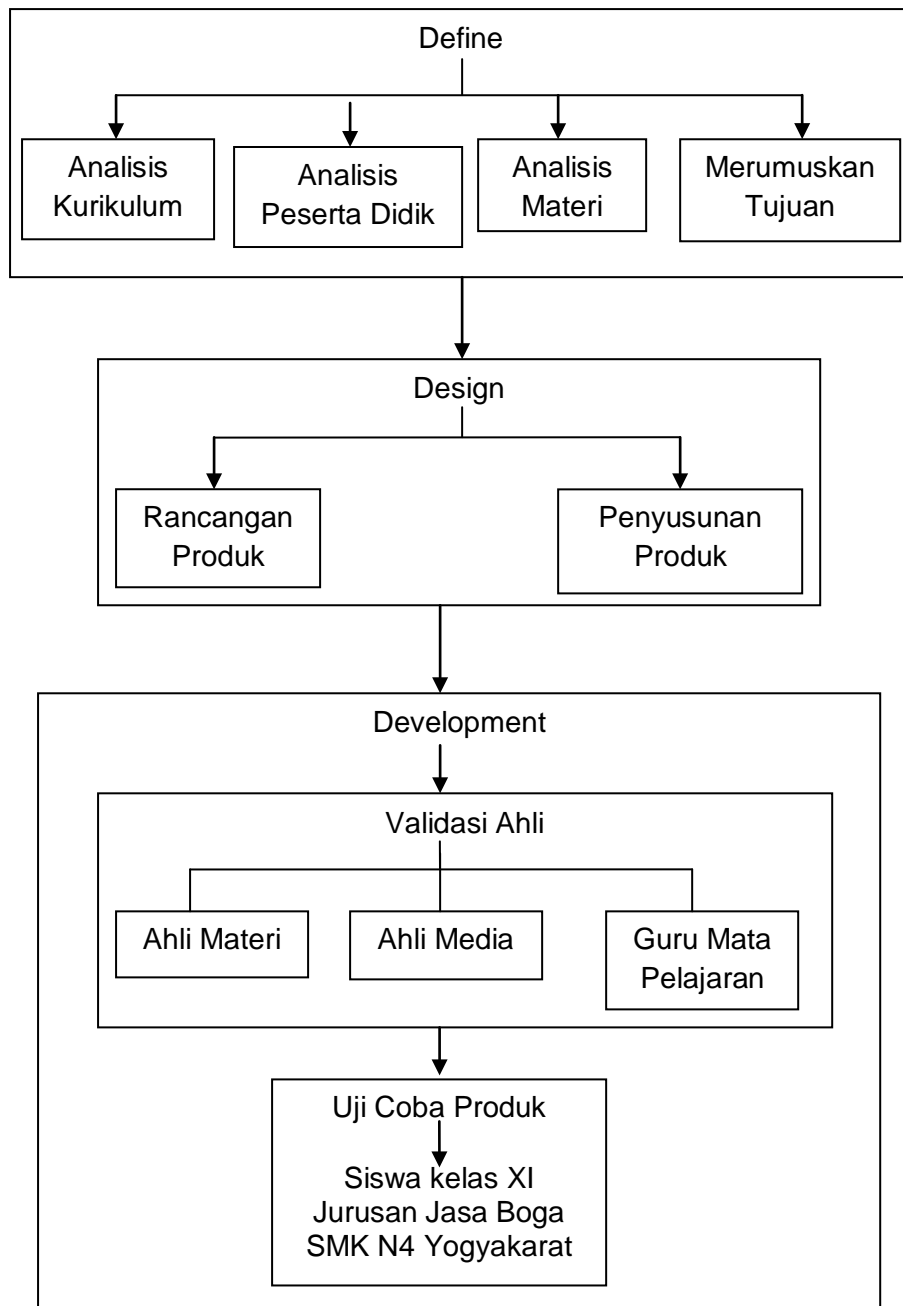
2. Design

Pada tahap ini peneliti membuat rancangan awal (*prototype*) atau rancangan produk yang sudah disesuaikan dengan kerangka isi hasil analisis kurikulum, analisis materi, dan analisis peserta didik. Setelah rancangan awal dibuat kemudian melakukan proses penyusunan produk

hingga menjadi Kamus Bergambar Peralatan Membuat dan Menyajikan Minuman Non-alkohol dan Beralkohol untuk kelas XI SMK Negeri 4 Yogyakarta.

3. Development

Pada tahap ini kamus bergambar yang sudah selesai dibuat, kemudian di validasi oleh ahli materi dan ahli media pada penilaian pertama. Validasi ke dua dilakukan oleh guru mata pelajaran Melayani Makan dan Minum di SMK Negeri 4 Yogyakarta dan peserta didik jurusan Jasa Boga SMK Negeri 4 Yogyakarta. Validasi dilaksanakan untuk mengetahui kelayakan kamus bergambar membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol dari segi materi dan media. Kamus bergambar membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol masih perlu direvisi lagi sesuai dengan saran para ahli, sehingga menjadi kamus yang sesuai dengan yang diharapkan. Sedangkan untuk mengetahui hasil peningkatan prestasi belajar peserta didik tentang jenis-jenis peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol setelah menggunakan kamus bergambar, dengan memberikan *pre-test* dan *post-test* baik sebelum maupun sesudah menggunakan kamus bergambar membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol. Lebih jelasnya prosedur pengembangan model 3D dapat dibaca pada gambar 2.



Gambar 2. Diagram Alir Prosedur Pengembangan 3D

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi adalah sekumpulan orang, hewan, tumbuhan atau benda yang mempunyai karakteristik tertentu yang akan diteliti. Populasi akan menjadi wilayah generalisasi kesimpulan hasil penelitian (Endang mulyatiningsih, 2012: 10). Populasi yang digunakan pada penelitian ini adalah semua kelas dua jurusan jasa boga yang terdiri dari 4 kelas. Masing-masing kelas terdiri dari 30 siswa.

2. Sampel

Sampel adalah sebagian atau wakil populasi yang diteliti (Suharsimi Arikunto, 2006: 131). Sampel untuk uji coba kelompok kecil menggunakan jenis sampel berstrata atau *stratified* sampel. *Stratified* sampel digunakan untuk mengambil sampel pada kelompok sampel yang memiliki strata atau tingkatan (Endang Mulyatiningsih, 2012: 14). Sampel ini menggunakan siswa yang sudah pernah mendapatkan materi pembelajaran membuat minuman non-alkohol dan minuman beralkohol yaitu kelas 3, dengan mengambil 10 siswa dengan prestasi belajar rendah, sedang dan tinggi.

Sampel yang digunakan pada tahap uji coba lapangan menggunakan jenis sampel *clustersampling*, dimana sampel yang diteliti adalah siswa kelas XI boga 2 yang merupakan kelas dengan prestasi belajar paling tinggi.

D. Uji Coba Produk

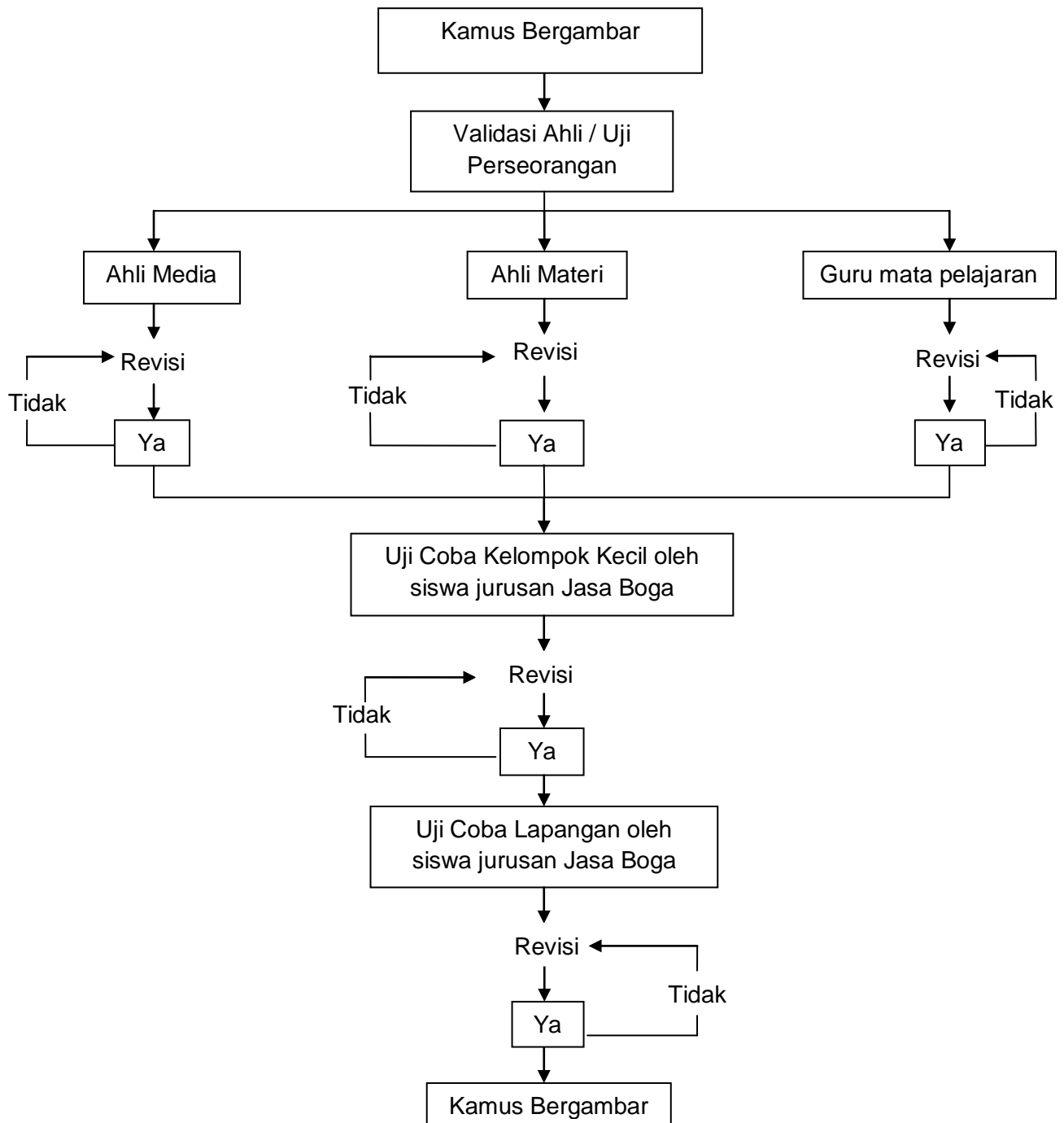
Uji coba produk dimaksudkan untuk mengumpulkan data yang dapat digunakan sebagai dasar untuk menetapkan tingkat kelayakan, efisiensi, dan daya tarik dari produk yang dihasilkan.

Secara lengkap, uji coba produk pengembangan biasanya dilakukan melalui tiga tahapan, yaitu uji perseorangan, uji kelompok kecil, dan uji lapangan (Nunuk Suryani, 2009: 7). Dalam penelitian ini uji coba produk dimulai dari uji coba perseorangan yang berfungsi untuk mengetahui dan memperbaiki kesalahan yang ada pada kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol. Uji coba perseorangan bertujuan untuk memvalidasi produk, validasi dilakukan dengan ahli media sebagai penilai media yang digunakan dan ahli materi sebagai penilai dari isi materi yang dijelaskan. Kamus yang sudah di revisi oleh para ahli kemudian di perbaiki terlebih dahulu dan di ujikan kembali ke ahli materi dan ahli media.

Setelah melakukan tahap revisi uji coba perseorangan kemudian melalui uji coba lapangan untuk mengetahui efektivitas penggunaan kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol pada siswa kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Uji coba ini dilakukan selama proses pembelajaran menggunakan kamus bergambar dan membandingkan dengan nilai *pretest* dan nilai *posttest* selama siswa menggunakan kamus bergambar membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol.

Karakteristik subjek uji coba perlu diidentifikasi secara jelas dan lengkap, termasuk cara pemilihan subjek uji coba itu. Dalam uji coba produk kamus bergambar ini menggunakan siswa yang terdiri dari 32 siswa di SMKN 4 Yogyakarta khususnya pada kelas XI Jasa Boga 2. Subjek uji coba produk bisa terdiri dari ahli materi, ahli media, dan sasaran pemakai produk yaitu siswa.

Uji coba produk dimaksudkan untuk mengumpulkan data yang dapat digunakan sebagai dasar untuk menetapkan tingkat keefektifan, efisiensi, dan daya tarik dari produk yang dihasilkan. Paparan mengenai jenis data yang dikumpulkan hendaknya dikaitkan dengan desain dan pemilihan subjek uji coba. Jenis data tertentu, bagaimanapun juga, akan menuntut desain tertentu dan subjek uji coba tertentu (Nunuk Suryani, 2009: 7). Sekema alur uji coba produk dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Skema Alur Uji Coba Produk

E. Instrument Penelitian

Instrumen penelitian adalah alat atau fasilitas yang digunakan oleh peneliti dalam mengumpulkan data agar pekerjaannya lebih mudah dan hasilnya lebih baik, dalam arti lebih cermat, lengkap, dan sistematis sehingga mudah di olah (Suhaimi Arikunto,2006:160). Instrumen penelitian dapat diwujudkan dalam benda misalnya, angket, *check list*, pedoman wawancara, lembar pengamatan, soal tes, skala. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari dua jenis yaitu instrumen non test dan *test*. Instrumen *non test* digunakan untuk mengukur tingkat kelayakan kamus bergambar dengan mengisi angket. Instrumen *test* digunakan untuk mengukur peningkatan hasil belajar siswa tentang jenis-jenis peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol setelah menggunakan kamus bergambar. Penilaian efektivitas kamus bergambar diperoleh berdasarkan data dari hasil *pre-test* dan *post-test* yang dikumpulkan dengan lembar penilaian.

1. Instrumen Kelayakan Kamus Bergambar untuk Ahli Media

Instrumen kelayakan kamus bergambar untuk ahli media ini berisi mengenai fungsi dan manfaat, kesesuaian kamus dan pemilihan media pembelajaran. Kisi-kisi instrumen kelayakan kamus bergambar untuk ahli media dapat dilihat pada tabel 5 sebagai berikut.

Tabel 5. Kisi-kisi Instrumen Kelayakan Kamus Bergambar Untuk Ahli Media

No	Aspek	Indikator	No. Butir
1	Fungsi dan manfaat	a. Membantu proses belajar mengajar. b. Mempermudah proses belajar mengajar c. Memberikan fokus perhatian d. Meningkatkan pemahaman siswa e. Menimbulkan rasa menyenangkan	1 2,3 4 5,6 7
2	Karakteristik kamus	a. Ukuran huruf b. Bentuk huruf c. Kualitas gambar d. Komposisi warna gambar e. Cover kamus f. layout	8 8 8,9,10,11 12 13,14 15
3	Pemilihan media pembelajaran	a. penyajian menarik b. mudah untuk dibawa c. berfungsi sebagai media pembelajaran d. dapat digunakan secara kelompok e. dapat digunakan secara individu	16 17 18,19 20 21

Sumber: Ashar (2011-178) dalam Nur Hasbiana (2012), dengan penyesuaian yang dilakukan oleh peneliti

2. Instrumen Kelayakan Kamus Bergambar Untuk Ahli Materi

Instrumen kelayakan kamus bergambar untuk ahli materi ini dapat digunakan untuk dosen dan guru mata pelajaran pelayanan makan dan minum. Kisi-kisi instrumen kelayakan kamus bergambar untuk ahli materi dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6.kisi-kisi Instrumen Kelayakan Untuk Ahli Materi

No	Aspek	Indikator	No. Butir
1	Materi pembelajaran	a. Relevansi standar kompetensi	1
		b. Relevansi kompetensi dasar	2
		c. Kelengkapan materi	3
		d. Kebenaran materi	3
		e. Sesuai dengan tujuan pembelajaran	4
		f. Penyajian materi menggunakan media yang menarik	5
		g. Keterangan gambar	6
		h. Sesuai dengan karakteristik siswa	7,8
2	Fungsi dan manfaat	a. Bantuan dalam mengajar	9
		b. Kebenaran materi	10
		c. Kejelasan teks	11
		d. Memberikan fokus pemahaman	12,13
		e. Mengacu pada kegiatan belajar mengajar	14,16
		f. Meningkatkan kecakapan siswa	15

Sumber: Ashar (2011-178) dalam Nur Hasbiana (2012), dengan penyesuaian yang dilakukan oleh peneliti

3. Instrumen Kelayakan Kamus Bergambar Untuk Siswa kelas XI Jurusan Jasa Boga

Instrumen yang digunakan untuk siswa dilihat dari segi materi, media, dan bahasa.Kisi-kisi instrumen kelayakan kamus bergambar untuk siswa dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel. 7. Kisi-kisi Instrumen Kelayakan Kamus Bergambar Untuk Siswa

No	Aspek	Indikator	No. Butir
1	Materi pembelajaran	a. Mudah dipahami b. Pengetahuan tentang petalatan membuat minuman c. Penggunaan bahasa	1 2 3,4
2	kegrafisan	a. Sampul atau cover kamus b. Ukuran gambar c. Kejelasan gambar d. Ukuran huruf e. Jenis huruf f. Kesesuaian warna g. Disusun secara alphabet	5,6 7 8,9 10 10,12 11 13
3	Fungsi dan manfaat	a. Mempermudah belajar b. Meningkatkan motivasi dan perhatian dalam kegiatan belajar mengajar c. Meningkatkan pemahaman materi	14 15 16
4	Pemilihan media pembelajaran	a. Dapat digunakan secara berkelompok b. Dapat digunakan secara individu c. Mudah dibawa	17 18,19 20

Sumber: Yanti Rahmawati (2012), dengan penyesuaian yang dilakukan oleh penulis

4. Instrumen Peningkatan Hasil Belajar Kamus Bergambar

Instrumen peningkatan hasil belajar dengan menggunakan kamus bergambar digunakan untuk menyusun soal-soal tes yang akan digunakan untuk mengetahui peningkatan siswa dalam pembelajaran tentang peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol setelah menggunakan kamus bergambar. Kisi-kisi instrumen peningkatan hasil belajarkamus bergambar dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel. 8. Kisi-kisi Instrumen Peningkatan Hasil Belajar Kamus Bergambar

No	Pokok Bahasan	Nomor Soal	
		Pre-test	Post-test
1	Menjelaskan ruanglingkup peralatan membuat minuman	1,2,3,4,5,6,12,13 15,18,21,22,23,24 30,31,32,33,35,37 38,41,43,44,46,47,48	1,2,3,4,5,6,7,8, 9,10,11,12,13, 14,15,16,17,18, 19,20,21,22,23, 24,25,26,27
2	Menjelaskan peralatan gelas non-alkohol	7,8,9,10,11,14,17, 45,49	28,29,30,31,32, 33,34,39,40
3	Menjelaskan peralatan gelas beralkohol	25,29,36,39	35,36,37,38
4	Menjelaskan macam-macam garnish	19,20,26,27,34,40, 42,50	41,42,43,44,45, 46,47,48,49,50

F. Uji Instrumen

1. Instrumen Angket Atau Koesioner

a. Validitas Instrumen

Validitas adalah suatu ukuran yang menunjukkan tingkat-tingkat kevalidan atau kesahihan suatu instrumen. Instrumen yang valid atau sahih mempunyai validitas tinggi. Sebaliknya, instrumen yang kurang valid berarti memiliki validitas rendah (Suhasimi Arikunto, 2006: 168). Pada angket kelayakan kamus untuk siswa dilakukan uji validitas kriteria dengan analisis butir. Untuk menguji validitas setiap butir maka skor-skor yang ada pada butir tersebut dikorelasikan dengan skor total. Dengan diperolehnya indeks validitas setiap butir, maka dapat diketahui dengan pasti butir yang memenuhi syarat ditinjau dari validitasnya. Pengkorelasian skor tiap-tiap butir dengan skor total digunakan rumus *product moment* sebagai berikut (Suhasimi Arikunto, 2010: 72)

$$r_1 = \frac{n(\Sigma XY) - (\Sigma X)(\Sigma Y)}{\sqrt{\{n\Sigma X^2 - (\Sigma X)^2\}\{n\Sigma Y^2 - (\Sigma Y)^2\}}}$$

Keterangan :

Jumlah responden

ΣX : jumlah skor item

ΣY : jumlah skor total (seluruh item)

n : jumlah responden

Hasil perhitungan dibandingkan dengan r tabel r *product moment*. Kriteria valid apabila harga r hitung setekah dibandingkan dengan tabel, hasilnya sama atau lebih besar. Pada pengujian ini digunakan patokan r product moment sebesar 0,361 dengan taraf signifikansi 5%. Patokan ini berdasarkan r tabel dengan jumlah responden (n) 30 orang. Butir yang mempunyai r hitung > 0,361 dinyatakan valid, sedangkan butir yang mempunyai r hitung < 0,361 dinyatakan gugur.

b. Reliabilitas Instrumen

Reliabilitas merupakan sesuatu instrumen cukup dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpul data karena instrumen tersebut sudah baik. Secara garis besar ada dua jenis reliabilitas, yaitu *reliabilitaseksternal* dan *reliabilitas internal* (Suhasimi Arikunto, 2006:178-179). Reliabilitas eksternal pengujian dapat dilakukan dengan *test-retest (stability)*, *equivalent*, dan gabungan dari keduanya. *Reliabilitas internal* dapat diuji dengan menganalisis konsistensi butir-butir yang ada pada instrumen dengan teknik tertentu (Sugiyono, 2010: 354).

Pengujian reliabilitas instrumen pada penelitian ini, dilakukan dengan cara *internal consistency* yang dilakukan dengan cara percobaan

instrumen satu kali, kemudian yang diperoleh dianalisis dengan teknik tertentu. Dalam penelitian ini, pengukuran reliabilitas instrumen dilakukan dengan rumus *AlfaCronbach*, karena teknik ini digunakan untuk jenis data interval/essay (Sugiyono, 2010: 359 dan 365). Rumus *Alfa Cronbach* dapat dituliskan sebagai berikut (Suhasimi Arikunto, 2006: 196):

$$r_{11} = \frac{k}{(k-1)} \left\{ 1 - \frac{\sum si^2}{st^2} \right\}$$

Keterangan:

r_{11} : reliabilitas instrumen

k : banyaknya butir pertanyaan atau banyaknya soal

$\sum si^2$: jumlah varians butir

st^2 : varians total

Penelitian ini menggunakan interpretasi nilai r yang dikemukakan oleh Riduwan yang dikutip dari Yanti Rahmawati (2012):

Tabel. 9. Interpretasi Nilai r

Koefisien Alfa	Tingkat Keterhandalan
0,800-1,000	Sangat Tinggi
0,600-0,799	Tinggi
0,400-0,599	Cukup
0,200-0,299	Rendah
0,000-0,199	Sangat Rendah

2. Instrumen Soal Tes

a. Validitas Soal Test

Validitas soal tes dilakukan dengan uji validitas isi dengan mengadakan konsultasi dengan ahli dan validitas konstruk dengan melakukan uji soal kepada 30 responden. Perhitungan validitas konstruk

menggunakan rumus korelasi point biserial. Rumus menghitung korelasi *point biserial* adalah sebagai berikut (Suhasimi Arikunto, 2010: 79).

$$r_{pbi} = \frac{M_p - M_t}{s_t} \sqrt{\frac{p}{q}}$$

Keterangan:

M_p : rerata skor dari subjek yang menjawab benar

M_t : rerata skor total

s_t : standar deviasi skor total

p : proporsi siswa yang menjawab benar terhadap jumlah seluruh siswa

q : proporsi siswa yang menjawab salah terhadap jumlah seluruh siswa (1-p)

b. Reliabilitas Soal Test

Koefisien reliabilitas soal tes diketahui dengan menggunakan rumus Kuder Richardson 20 atau KR-20 seperti berikut ini (Suhasimi Arikunto, 2010:101).

$$r_{11} = \left(\frac{n}{n-1} \right) \left(\frac{s^2 - \sum pq}{s^2} \right)$$

Keterangan :

n : jumlah butir soal

p : proporsi siswa yang menjawab benar terhadap jumlah seluruh siswa

q : proporsi siswa yang menjawab salah terhadap jumlah seluruh siswa (1-p)

s^2 : varians

c. Tingkat Kesulitan Butir Soal

Soal yang baik adalah soal yang tidak terlalu sukar (Suhasimi Arikunto, 2010: 206). Soal yang terlalu mudah tidak merangsang siswa untuk mempertinggi usaha untuk memecahkannya. Sedangkan soal yang

terlalu sukar akan menyebabkan siswa menjadi putus asa dan tidak mempunyai semangat siswa untuk mencoba lagi karena diluar jangkauan. Untuk menentukan tingkat kesukaran suatu tes, dapat digunakan rumus sebagai berikut Daryanto yang dikutip dari Yanti Rahmawati (2012):

$$p = \frac{B}{Js}$$

Keterangan :

p : indeks kesukaran

B : banyaknya siswa yang menjawab soal itu dengan benar

Js : jumlah seluruh siswa peserta tes

Untuk menginterpretasikan tingkat kesukaran butir tes digunakan kriteria sebagai berikut:

P : 0,00 – 0,29 : soal sukar P : 0,30 – 0,69 : soal sedang
 P : 0,70 – 1,00 : soal mudah

d. Daya Beda Soal

Menganalisis daya pembeda artinya mengkaji soal-soal tes dari segi kesanggupan tes tersebut dalam membedakan siswa yang termasuk kedalam kategori rendah dan kategori tinggi prestasinya (Nana Sudjana, 1992: 135). Untuk membedakan antara siswa dikelompokkan menjadi tiga kelompok, yaitu kelompok atas 27%, kelompok bawah 27% dan sisanya kelompok tengah. Rumus yang digunakan adalah sebagai berikut Daryanto yang dikutip dari Yanti Rahmawati (2012):

$$D = \frac{B}{J} - \frac{B}{J} = P - P$$

Keterangan :

D : daya pembeda

J_{\square} : banyaknya peserta kelompok atas

J_{\square} : banyaknya peserta kelompok bawah

B_{\square} : banyaknya peserta kelompok atas yang menjawab benar

B_{\square} : banyaknya peserta kelompok bawah yang menjawab salah

$P_{\square} = \frac{B_{\square}}{J_{\square}} = \text{proporsi peserta kelompok atas yang menjawab benar}$

$P_{\square} = \frac{B_{\square}}{J_{\square}} = \text{proporsi peserta kelompok bawah yang menjawab salah}$

Kriteria jika D bernilai :

0,00 – 0,19 : soal jelek

0,20 – 0,39 : soal sedang atau cukup

0,40 – 0,69 : soal baik

0,70 – 1,00 : soal baik sekali

G. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dapat berarti cara atau prosedur yang dilakukan untuk mengumpulkan data, sedangkan alat pengumpulan data berarti instrument atau perangkat yang digunakan untuk mengumpulkan data (Endang Mulyatiningsih, 2012: 24). Pada penelitian ini metode pengumpulan data yang digunakan dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel 10. Metode Pengumpulan Data Yang Digunakan

No	Metode Pengumpulan Data	Alat Pengumpulan Data
1	Observasi	Lembar observasi
2	Wawancara	Lembar wawancara
3	Koesioner atau Angket	Angket kelayakan untuk ahli materi dan ahli media.
4	Tes	Lembar soal dan jawaban

1. Observasi

Observasi atau sering disebut juga dengan pengamatan, meliputi kegiatan pemuatan perhatian suatu objek dengan seluruh alat indra (Suhasimi Arikunto, 2006: 156). Dalam penelitian ini observasi digunakan untuk melihat keadaan kelas, media yang digunakan pada proses belajar mengajar dan melihat sikap siswa dalam mengikuti kegiatan pembelajaran.

2. Wawancara

Wawancara adalah sebuah dialog yang dilakukan oleh peneliti untuk memperoleh informasi dari wawancara (suhasimi Arikunto, 2006: 155). Wawancara dilakukan untuk mengetahui analisis kebutuhan di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Responden dalam wawancara ini merupakan guru kelas XI mata pelajaran Pelayanan Makan dan Minum. Wawancara yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara terstruktur dan wawancara bebas.

Wawancara terstruktur merupakan wawancara yang menggunakan pedoman disiapkan terlebih dahulu. Wawancara bebas adalah wawancara yang dilaksanakan tanpa pedoman, peneliti bebas menanyakan apa saja yang berkaitan dengan materi yang dibutuhkan (Suhasimi Arikunto, 2006: 156). Wawancara dilakukan kepada guru mata pelajaran untuk mengetahui kompetensi siswa yang digunakan dalam pembelajaran dan kepada siswa untuk mengetahui kemampuan siswa dalam menerima pembelajaran. Kisi-kisi wawancara dapat dilihat pada

tabel 11 Kisi-Kisi Wawancara Untuk Guru Mata Pelajaran dan tabel 12 Kisi-Kisi Wawancara Untuk Siswa.

Tabel 11. Kisi-kisi Wawancara Untuk Guru Mata Pelajaran

No	Pernyataan	No. butir
1.	Metode yang digunakan dalam pembelajaran	1
2.	Media apa saja yang digunakan dalam proses pembelajaran	2,3,4
3.	Hambatan siswa dalam mengikuti pembelajaran minuman nonalkohol atau mocktail	5
4.	Cara guru dalam mengatasi hambatan siswa	6
5.	Tugas yang diberikan oleh guru secara kelompok atau individu	7
6.	Nilai kelulusan siswa dalam pelajaran minuman non-alkohol atau mocktail	8

Tabel 12.Kisi-kisi Wawancara Untuk Siswa

No	Pernyataan	No. butir
1.	Metode yang sering digunakan dalam pembelajaran minuman non-alkohol atau mocktail	1
3.	Media yang digunakan dalam pembelajaran minuman non-alkohol	2,3
4.	Kesulitan apa saja yang dialami selama proses belajar	4

3. *Koesioner* atau Angket

Koesioner merupakan sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari *responden* dalam arti laporan tentang hal-hal yang diketahuinya (Suhasimi Arikunto, 2006: 151).

Angket ini digunakan untuk mengetahui hasil validasi atas kamus bergambar yang telah dihasilkan. Validasi dilakukan oleh dosen ahli media, dosen ahli materi, guru mata pelajaran.

4. Tes

Tes adalah kumpulan pertanyaan atau latihan serta alat lain yang digunakan untuk mengukur keterampilan, pengetahuan, kemampuan atau

bakat yang dimiliki oleh individu atau kelompok. Tes yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan jenis tes pre-test dan post-test. Tes yang digunakan berupa pilihan ganda yang terdiri dari 50 soal.

H. Metode Analisis Data

Analisis data yang digunakan untuk mengetahui pengembangan media kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol adalah analisis deskriptif. Menurut sugiyono (2007: 29), analisis deskriptif dilakukan untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap objek yang diteliti melalui data sampel atau populasi sebagaimana adanya, tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum. Kelayakan merupakan kriteria penentuan apakah suatu subjek layak untuk dibuat atau tidak, kelayakan dalam penelitian ini untuk melihat tingkat kelayakan kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol. Data efektivitas kamus bergambar diperoleh dari selisih nilai pretest dan posttest. Soal pretest dan posttest berjumlah 50 butir soal. Nilai kelulusan yang ditetapkan pada SMK N 4 Yogyakarta adalah 75. Teknik penilaian dapat dilihat sebagai berikut:

$$\text{Nilai Siswa} = \frac{\text{skoryangdiperoleh}}{\text{skormaksimal}} \times 100$$

Hasil nilai yang didapat kemudian dianalisis dengan mencari *gain score*. Menurut Solikha yang dikutip dari Yanti Rahmawati *gain score* disebut juga dengan peningkatan kemampuan siswa dengan memperhatikan

kemampuan awalnya. Hasil perhitungan dari *gain score* dapat menunjukkan peningkatan hasil belajar siswa dengan menggunakan Kamus Bergambar Peralatan Membuat dan Menyajikan Minuman Non-alkohol dan Minuman Beralkohol, adapun rumus dari *gaian score* sebagai berikut:

$$g = \frac{(< Spost > - < Spre >)}{(< Smaks > - < Spre >)}$$

keterangan :

g = *gaian score* (selisih skor awal dan skor akhir)

Spost = *posttest score* (skore tes akhir)

Spre = *pretest score* (skore tes awal)

kategori dari *gain score* antara lain:

1. jika $g < 0,3$ *g* = rendah
2. jika $0,3 \leq g < 0,7$ *g* = sedang
3. jika $g \geq 0,7$ *g* = tinggi

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pengembangan Produk Awal

Penyusunan kamus bergambar membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan beralkohol yang dilakukan dalam penelitian ini terdiri dari tiga tahap yaitu *define* (pendefinisian), *desing* (perencanaan), dan *develop* (pengembangan).

a. *Define*

Tahap pendefinisian dilakukan dengan analisis kebutuhan sebagai dasar penyusunan kamus bergambar membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol. Analisis kebutuhan terdiri dari analisis kurikulum, analisis peserta didik, analisis materi, dan merumuskan tujuan. Analisis kurikulum menganalisis silabus dengan cara mempelajari silabus membuat minuman non-alkohol dan minuman beralkohol yang digunakan. Analisis peserta didik mengamati gaya belajar peserta didik dan kemampuan peserta didik dalam menerima materi yang disampaikan oleh guru. Analisis materi, memilih dan mengumpulkan materi yang akan digunakan dalam penyusunan kamus bergambar. Merumuskan tujuan, menyusun tujuan-tujuan dalam pembuatan kamus bergambar agar lebih baik dalam penyusunannya. Analisis kebutuhan dilakukan dengan kegiatan observasi di sekolah tempat penelitian, yaitu SMK N 4 Yogyakarta dan dengan melakukan wawancara dengan guru mata pelajaran dan beberapa peserta didik program keahlian jasa boga.

b. Design

Hasil yang diperoleh pada tahap pendefinisian, selanjutnya melakukan tahap perancangan kamus bergambar membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol. Rancangan kamus bergambar membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol terdiri sebagai berikut:

1. Sampul depan berisi: judul kamus bergambar yaitu kamus bergambar membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol, gambar peralatan membuat minuman berupa *Metalical Shaker* dan peralatan menyajikan berupa *Decenter*, nama pengarang Dewi Ismawarti, background sampul berwarna hijau dan hitam, halaman sampul depan dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. Sampul Depan Kamus Bergambar

2. Halaman francis berisi: judul kamus yaitu kamus bergambar membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol, nama penyusun Dewi Ismawarti, nama dosen pembimbing Wika Rinawati, M.Pd,

nama lembaga pendidikan yaitu Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, dan tahun cetak yaitu tahun 2014.

3. Halaman kata pengantar berisi tentang penjelasan secara singkat tentang pengertian kamus bergambar, fungsi kamus bergambar, sasaran pengguna kamus bergambar, manfaat kamus bergambar, tanggal, tempat dan nama penyusun kamus bergambar.
4. Halaman daftar isi berisi tentang daftar-daftar gambar yang dijelaskan sesuai dengan sub bab nya.
5. Halaman isi kamus berisi tentang peralatan-peralatan membuat minuman, peralatan menyajikan minuman beralkohol, dan peralatan *garnish* pada minuman berjumlah 60, halaman isi kamus bergambar dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Halaman Isi Kamus Bergambar

6. Halaman daftar pustaka berisikan daftar-daftar pustaka yang digunakan sebagai sumber acuan penyusunan kamus bergambar membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol.
7. Halaman sampul penutup berisikan: judul kamus bergambar yaitu kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol, penjelasan singkat tentang kamus bergambar, dan gambar-gambar peralatan membuat, menyajikan minuman dan *garnish* minuman. Background kamus bergambar berwarna hijau dan hitam, halaman sampul penutup dapat dilihat pada gambar 6.



Gambar 6. Halaman Sampul Penutup Kamus Bergambar

c. *Development*

Bagian-bagian yang sudah direncanakan dalam tahap perencanaan akan disusun dan didesain sehingga menjadi sebuah *darft* dalam tahap ini. *Darft* produk yang sudah jadi kemudian divalidasi pada 2 dosen ahli, yaitu ahli materi dan ahli media pembelajaran. Hasil dari validasi yang berisi komentar dan saran digunakan sebagai acuan untuk memperbaiki kamus bergambar sebelum digunakan untuk uji coba lapangan. Setelah direvisi produk di validasi

ulang oleh ahli materi, ahli media pembelajaran dan guru mata pelajaran. Kemudian penelitian dilakukan dengan memberikan angket untuk mengetahui pendapat peserta didik terhadap kamus bergambar membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol, selanjutnya memberikan soal post-test kepada siswa yang sudah mempelajari kamus bergambar membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol. post-test dilakukan setelah siswa terlebih dahulu mengerjakan soal pre-test untuk mengukur peningkatan hasil belajar dengan menggunakan kamus bergambar membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol. Hasil data tersebut digunakan untuk merevisi kamus bergambar, sehingga produk kamus bergambar membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol yang dihasilkan lebih baik dan sesuai dengan tujuan.

B. Data Hasil Kelayakan

a) Data Uji Kelayakan Tahap 1

1. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Bergambar Oleh Ahli Materi

Data hasil penilaian kelayakan kamus bergambar ahli materi meliputi tentang aspek materi pembelajaran, aspek fungsi dan manfaat, aspek karakteristik kamus. Hasil penilaian kelayakan kamus bergambar berdasarkan ahli materi dapat dilihat pada tabel 13.

Tabel 13. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Bergambar Ahli Materi Tahap I

NO	ASPEK PENILAIAN	RERATA SKOR	KATEGORI
1	Aspek materi pembelajaran	0,875	Baik
2	Aspek fungsi dan manfaat	1.00	Baik
3	Aspek karakteristik kamus	1.00	Baik
Skor Tota		2,875	
Rata-rata		0,958	Biak

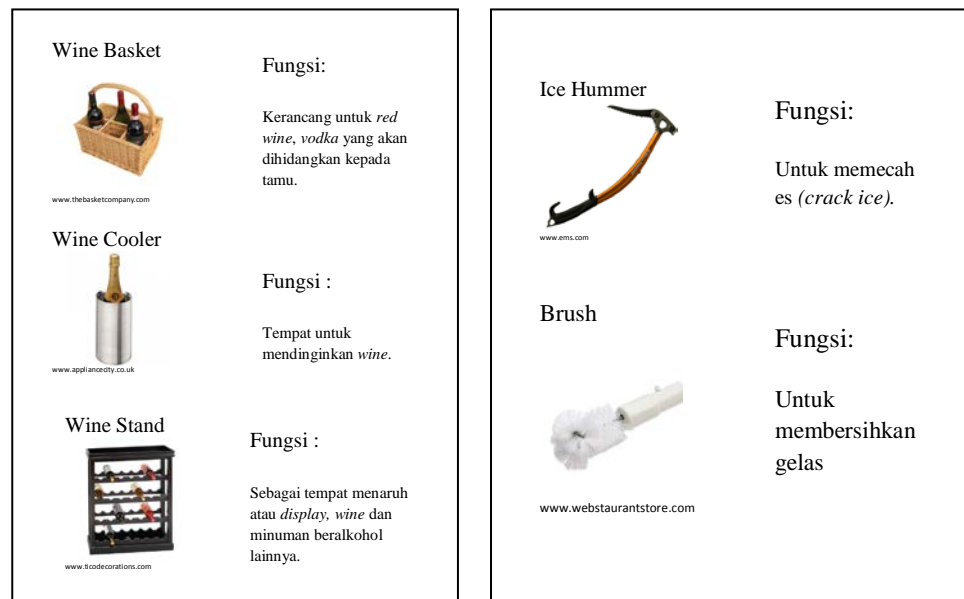
Selain memberikan penilaian kelayakan kamus bergambar ahli materi memberikan saran-saran yang dapat membantu dalam memperbaiki kamus bergambar agar sesuai dengan yang diharapkan. Adapun saran yang diberikan oleh ahli materi sebagai berikut:

- a. Kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman sudah baik, tetapi dalam penyajiannya perlu dibedakan antara peralatan besar membuat minuman yang tidak dapat dipindah (*Equipment*) dan peralatan yang dapat dipindah (*Utensil*), halaman isi kamus bergambar penilaian ahli materi tahap 1 dapat dilihat pada gambar 7.



Gambar 7. Halaman Isi kamus Bergambar Penilaian Ahli Materi Tahap 1

- b. Masih ada peralatan yang perlu ditambahkan dan ada beberapa peralatan yang tidak perlu ditampilkan karena tidak ada kaitannya dengan membuat ataupun menyajikan minuman, penambahan dan pengurangan peralatan pada halaman isi dapat dilihat pada gambar 8.



Gambar 8. Penambahan dan Pengurangan Peralatan Pada Halaman Isi Kamus Bergambar

2. Data Hasil penelitian Kelayakan Kamus Bergambar Oleh Ahli Media

Data hasil penilaian kelayakan kamus bergambar oleh ahli media berisi tentang aspek fungsi dan manfaat, aspek karakteristik kamus, aspek pemilihan media pembelajaran. Hasil penilaian kelayakan kamus bergambar oleh ahli media dapat dilihat pada tabel 14.

Tabel 14. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Bergambar Oleh Ahli Media Tahap I

NO	ASPEK PENILAIAN	RERATA SKOR	KATEGORI
1	Aspek fungsi dan manfaat	0,875	Baik
2	Aspek karakteristik kamus	0,875	Baik
3	Aspek pemilihan media pembelajaran	0,75	Baik
Skor Total		2,5	
Rata-rata		0,833	Baik

Selain memberikan penilaian kelayakan kamus bergambar ahli media juga memberikan saran yang dapat membantu dalam proses memperbaiki kamus agar sesuai dengan tujuan. Adapun saran yang diberikan oleh ahli media diantaranya sebagai berikut:

- a. Ada baiknya daftar isi di sebutkan satu persatu tidak hanya per sub bab saja.
- b. Ukuran huruf daftar pustaka tidak sesuai kurang besar dan sulit untuk dibaca.
- c. Daftar pustaka dilengkapi semua.
- d. pemilihan media pembelajaran sudah baik.

b) Revisi Produk

Berdasarkan data penilaian kelayakan kamus bergambar dari ahli materi dan ahli media, kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol diperbaiki menjadi sebagai berikut:

1. Halaman sampul berisi judul kamus bergambar yaitu kamus bergambar membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol, gambar peralatan membuat minuman yaitu metalikal shaker dan peralatan menyajikan minuman decanter. Nama penyusun Dewi Ismawarti dan nama lembaga Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta beserta logo lembaga, halaman sampul depan kamus bergambar tahap revisi produk dapat dilihat pada gambar 9.



Gambar 9. Halaman Sampul Depan Kamus Bergambar Tahap revisi Produk

2. Halaman francis berisi: judul kamus yaitu kamus bergambar membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol, nama penyusun Dewi Ismawarti, nama dosen pembimbing Wika Rinawati, S.Pd, nama lembaga pendidikan yaitu Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, dan tahun cetak yaitu tahun 2014.
3. Halaman kata pengantar berisi tentang penjelasan secara singkat tentang pengertian kamus bergambar, fungsi kamus bergambar, sasaran pengguna kamus bergambar, manfaat kamus bergambar, tanggal, tempat dan nama penyusun kamus bergambar
4. Halaman daftar isi disebutkan satu persatu sesuai dengan nama peralatan bukan per sub bab saja.
5. Halaman isi kamus bergambar berisi peralatan membuat minuman yang dibedakan menjadi dua kelompok yaitu peralatan besar yang tidak dapat dipindah (*Equipment*) dan peralatan yang dapat dipindah (*Utensil*), peralatan menyajikan minuman non-alkohol, peralatan menyajikan minuman beralkohol, dan peralatan *garnish* pada minuman, jumlah

peralatan pada kamus bergambar berjumlah 85, halaman kamus bergambar tahap revisi produk dapat dilihat pada gambar 10.



Gambar 10. Halaman Isi Kamus Bergambar Tahap Revisi Produk

6. Halaman daftar pustaka berisi kan sumber yang digunakan sebagai acuan membauat kamus bergambar dan disebutkan secara lengkap.
7. Halaman sampul penutup berisikan: judul kamus bergambar yaitu kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol, penjelasan singkat tentang kamus bergambar, dan gambar-gambar peralatan menbuat, menyajikan minuman dan *garnish* minuman. Background kamus bergambar berwarna hujau dan hitam, halaman sampul penutup tahap revisi produk dapat dilihat pada gambar 11.



Gambar 11. Halaman Sampul Penutup Tahap Revisi produk

c) Data Uji Kelayakan Tahap II

1. Data Hasil Penelitian Kelayakan Kamus Bergambar Oleh Ahli Materi

Data hasil penilaian kelayakan kamus bergambar oleh ahli materi meliputi aspek materi pembelajaran, aspek fungsi dan manfaat, dan aspek karakteristik kamus. Data hasil penilaian kelayakan kamus bergambar oleh ahli materi dapat dilihat pada tabel 15.

Tabel 15. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Bergambar Oleh Ahli Materi Tahap II

NO	ASPEK PENILAIAN	RERATA SKOR	KATEGORI
1	Aspek materi pembelajaran	1.00	Sangat Baik
2	Aspek fungsi dan manfaat	1.00	Sangat Baik
3	Aspek karakteristik kamus	1.00	Sangat Baik
Skor Total		3.00	
Rata-rata		1.00	Sangat Baik

Saran yang diberikan oleh ahli materi berupa, pada daftar isi sub bab dari jenis peralatan lebih baik menggunakan huruf besar dan tebal semua.

2. Data Hasil Penelitian Kelayakan Kamus Bergambar Oleh Guru Mata Pelajaran Melayani Makan Dan Minum

Data hasil penilaian kelayakan kamus bergambar oleh guru mata pelajaran berisi tentang aspek materi pembelajaran, aspek fungsi dan manfaat, aspek pemilihan media pembelajaran. Data hasil penilaian kelayakan kamus bergambar dapat dilihat pada tabel 16.

Tabel 16. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Bergambar oleh Guru Mata Pelajaran

NO	ASPEK PENILAIAN	RERATA SKOR	KATEGORI
1	Aspek materi pembelajaran	1.00	Baik
2	Aspek fungsi dan manfaat	1.00	Baik
3	Aspek pemilihan media pembelajaran	1.00	Baik
Skor Total		3.00	
Rata-rata		1.00	Baik

Selain memberikan penilaian terhadap kelayakan kamus bergambar, guru mata pelajaran juga memberikan komentar terhadap kamus bergambar. Komentar dari guru mata pelajaran berupa: kamus bergambar sudah layak digunakan dan sudah mencakup materi pembelajaran.

3. Data Hasil Penelitian Kelayakan Kamus Bergambar Oleh Siswa Program Pendidikan Jasa Boga

Data hasil penilaian kelayakan kamus bergambar dari 10 siswa kelas XII jurusan jasa boga meliputi aspek materi pembelajaran, aspek kegrafisan, aspek fungsi dan manfaat, aspek pemilihan media pembelajaran. Data hasil penilaian kelayakan kamus bergambar oleh siswa dapat dilihat pada tabel 17.

Tabel 17. Data Hasil Penilaian Kelayakan Kamus Bergambar Oleh Siswa
Jurusan Jasa Boga

NO	ASPEK PENILAIAN	RERATA SKOR	KATEGORI
1	Aspek materi pembelajaran	3.09	Baik
2	Aspek kegrafisan	9.00	Baik
3	Aspek fungsi dan manfaat	1,18	Baik
4	Aspek Pemilihan media pembelajaran	2,18	Baik
Skor Total		15,45	
Rata-rata		3,86	Sangat baik

Adapun komentar dan saran dari siswa diantaranya sebagai berikut:

- a. Harga kamus disesuaikan dengan sasaran pengguna (siswa).
- b. Kamus bergambar sedikit lebih besar jadi agak susah dibawa.
- c. Kamus bergambar sudah bagus dan layak digunakan.

C. Data Hasil Peningkatan Hasil Belajar

Soal yang digunakan dalam *pretest* dan *posttest* untuk mengetahui peningkatan pengetahuan siswa tentang peralatan-peralatan yang digunakan dalam membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol setelah menggunakan kamus bergambar. Soal yang digunakan untuk menguji peningkatan pengetahuan siswa berjumlah 50 soal yang diberikan kepada siswa kelas XI berjumlah 30 siswa. Soal *pretest* diberikan sebelum menggunakan kamus bergambar dan soal *posttest* diberikan setelah menggunakan Kamus Bergambar Peralatan Membuat dan Menyajikan Minuman Non-alkohol dan Minuman Beralkohol. Hasil perolehan nilai *pretest* dan soal *posttest* dapat dilihat pada tabel 18.

Tabel 18. Hasil Nilai *Pretest* dan *Posttest* Peningkatan Hasil Belajar Dengan Kamus Bergambar Peralatan Membuat dan Menyajikan Minuman Non-alkohol dan Minuman Beralkohol

PREETEST	POSTTEST	<i>Gain Score</i>
NILAI	NILAI	Nilai
5,90	8,76	0,84

Data diatas menunjukkan peningkatan hasil belajar yang dilihat dari perolehan nilai rata-rata pretest dengan jumlah 5,90 dan posttest dengan jumlah 8,76. Data tersebut kemudian dihitung dengan rumus *gaian score*, dan mendapat skor 0,84 dengan kategori tinggi. Terdapat 2 siswa yang belum tuntas dalam pembelajaran menggunakan kamus bergambar dengan perolehan skor 7,0 dan 7,2 perolehan 2 siswa yang tidak dapat meningkat dikarenakan kurang menguasai dan tidak menggunakan kamus bergambar untuk belajar hanya dilihat-lihat saja.

D. Kajian Produk Akhir

Berdasarkan hasil dari penilaian ahli materi, ahli media, guru mata pelajaran dan siswa kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol sudah layak digunakan tetapi masih perlu sedikit perbaikan pada kamus bergambar. Produk akhir dari kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol sebagai berikut:

1. Kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman nonalkohol dan minuman beralkohol berukuran A5 menggunakan kertas *ivory* dengan ketebalan kertas 0,5 dengan menggunakan tipe penulisan *Times new roman* dengan ukuran 18,14, 12 dan 10, dapat dilihat pada gambar 12.



Gambar 12. Klasifikasi Jenis dan Ukuran Huruf Pada Kamus Bergambara

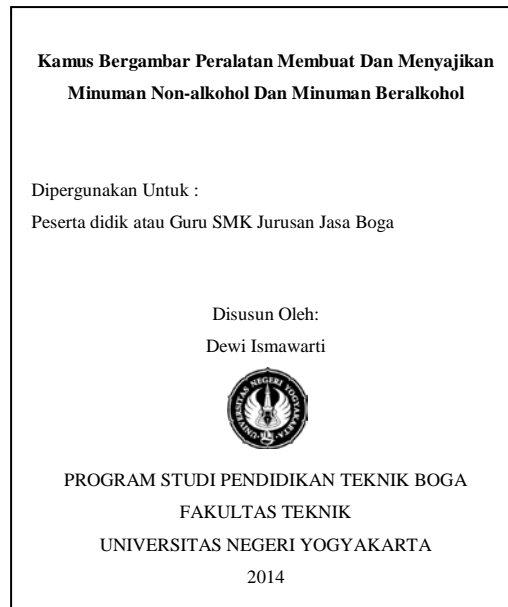
2. Sampul depan berisi: judul kamus bergambar yaitu kamus bergambar peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol, gambar peralatan membuat minuman berupa *Metalikal Shaker* dan peralatan menyajikan berupa *Decenter*, nama pengarang Dewi Ismawarti, *background* sampul berwarna hijau dan hitam, halaman sampul dapat dilihat pada gambar 13.



gambar 13. Halaman Sampul Depan Kamus Bergambar Tahap Akhir

3. Halaman francis berisi: judul kamus yaitu kamus bergambar membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan minuman beralkohol, nama penyusun Dewi Ismawarti, nama dosen pembimbing Wika Rinawati, M.Pd,

nama lembaga pendidikan yaitu Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, dan tahun cetak yaitu tahun 2014, halaman *francis* dapat dilihat pada gambar14.



Gambar14. Halaman Francis Pada Kamus Bergambar

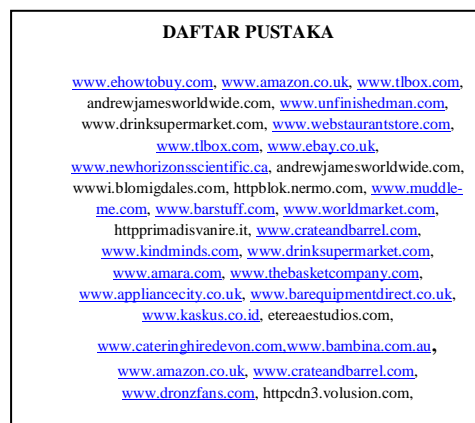
4. Halaman kata pengantar berisi tentang penjelasan secara singkat tentang pengertian kamus bergambar, fungsi kamus bergambar, sasaran pengguna kamus bergambar, manfaat kamus bergambar, tanggal, tempat dan nama penyusun kamus bergambar.
5. Halaman daftar isi disebutkan satu persatu sesuai dengan nama peralatan bukan per sub bab saja.
6. Halaman isi kamus bergambar berisi peralatan membuat minuman yang dibedakan menjadi dua kelompok yaitu peralatan besar yang tidak dapat dipindah (*Equipment*) dan peralatan yang dapat dipindah (*Utensil*), peralatan menyajikan minuman non-alkohol, peralatan menyajikan minuman beralkohol, dan peralatan *garnish* pada minuman, jumlah

peralatan pada kamus bergambar berjumlah 85, halaman isi dapat dilihat pada gambar15.



Gambar15. Halaman Isi Pada Kamus Bergambar Tahap Akhir

7. Halaman daftar pustaka berisi kan sumber yang digunakan sebagai acuan membuat kamus bergambar dan disebutkan secara lengkap, halaman daftar pustaka dapat dilihat pada gambar16.



Gambar16. Halaman Daftar Pustaka Pada Kamus Bergambar

8. Halaman sampul penutup berisikan: judul kamus bergambar yaitu Kamus Bergambar Peralatan Membuat dan Menyajikan Minuman Non-Alkohol dan Minuman Beralkohol, penjelasan singkat tentang kamus bergambar, dan

gambar-gambar peralatan membuat, menyajikan minuman dan *garnish* minuman. *Background* kamus bergambar berwarna hijau dan hitam, halaman sampul penutup dapat dilihat pada gambar 17.



Gambar 17. Halaman Sampul Penutup Pada Kamus Bergambar Tahap Akhir

Warna hijau yang digunakan pada background, karena warna hijau menimbulkan rasa segar, bersifat menenangkan, diharapkan dengan menggunakan warna hijau siswa akan lebih semangat dan fokus dalam belajar. Warna hitam menimbulkan kesan tegas diharapkan warna hitam membuat siswa sungguh-sungguh dalam mempelajari kamus dan sungguh-sungguh dalam belajar.

E. Pembahasan

1. Pengembangan kamus bergambar menggunakan metode Research and Development atau R&D dengan menggunakan model 3D. Tahapan pengembangan kamus bergambar terdiri dari define dengan cara menganalisis kurikulum, peserta didik, materi dan merumuskan tujuan. Tahap berikutnya adalah design, tahap ini dilakukan untuk memperoleh rancangan dan proses penyusunan kamus. Tahap ketiga adalah

development, tahap ini kamus bergambar yang sudah selesai dibuat kemudian di validasi oleh ahli materi dan ahli media kemudian di validasi oleh guru mata pelajaran. kamus yang sudah di validasi kemudian di uji cobakan terhadap siswa jasa boga kelas XI di SMK N 4 Yogyakarta.

2. Hasil penilaian kelayakan terhadap Kamus Bergambar Peralatan Membuat dan Menyajikan Minuman Non-alkohol dan Minuman Beralkohol oleh ahli materi tahap 1 memperoleh skor total 2,875 dengan rata-rata 0,958 dengan kategori layak. Penilaian kelayakan ahli media tahap 1 memperoleh nilai skor total 2,5 dengan nilai rata-rata 0,833 dengan kategori layak. Penilaian kelayakan penilaian ahli materi dan ahli media tahap 2 memperoleh nilai 1,00 dengan kategori layak. penilaian kelayakan oleh guru mata pelajaran memperoleh skor total 3.00 dengan nilai rata-rata 1,00 dengan kategori layak, sedangkan penilaian dari siswa jurusan jasa boga memperoleh skor total 15,45 dengan nilai rata-rata 3,86 dengan kategori sangat layak.
3. Peningkatan hasil belajar dilakukan dengan menggunakan soal pretest dan soal posttest, soal yang digunakan berjumlah 50 soal yang diberikan kepada siswa kelas XI jurusan jasa boga. Hasil nilai rata-rata *pretest* berjumlah 5,90 dan meningkat menjadi 8,76 pada nilai rata-rata *posttest*. Nilai tersebut kemudian dihitung menggunakan rumus *gaian score* memperoleh skor 0,84 dengan kategori tinggi.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat disimpulkan dari hasil penelitian Pengembangan Kamus Bergambar Peralatan Membuat dan Menyajikan Minuman Non-alkohol dan Minuman Beralkohol adalah sebagai berikut:

1. Kamus bergambar ini menggunakan metode R&D dengan model 3D diantaranya *define* yang mencakup analisis kebutuhan seperti analisis kurikulum, analisis peserta didik, analisis materi dan merumuskan tujuan, *design* mencakup merancang produk dan menyusun produk, *development* mencakup validasi ahli yaitu ahli materi, ahli media dan guru mata pelajaran dan yang terakhir uji efektifitas kamus oleh siswa kelas XI Jurusan Jasa Boga.
2. Kamus Bergambar Peralatan Membuat dan Menyajikan Minuman Non-alkohol dan Minuman Beralkohol memiliki kategori baik dengan penilaian dari ahli materi pada validasi ahli tahap I yaitu 0,958 dan penilaian dari ahli media pada validasi ahli tahap I dengan skor 0,833. Pada validasi ahli tahap II Kamus bergambar termasuk dalam kategori baik dengan skor penilaian 1,00 dari penilaian ahli materi dan ahli media. Berdasarkan penilaian dari guru mata pelajaran, Kamus Bergambar Peralatan Membuat dan Menyajikan Minuman Non-alkohol dan Beralkohol termasuk dalam kategori sangat baik yaitu 1,00. Berdasarkan penilaian dari siswa SMK Jurusan Jasa Boga kamus bergambar memiliki kategori baik dengan perolehan skor 3,86. Jadi

Kamus Bergambar peralatan Membuat dan Menyajikan Minuman Non-alkohol dan Minuman Beralkohol, layak digunakan sebagai bahan ajar yang dapat membantu siswa agar lebih memahami materi yang diajarkan.

3. Peningkatan hasil belajar siswa setelah menggunakan Kamus Bergambar Peralatan Membuat dan Menyajikan Minuman Non-alkohol dan Minuman Beralkohol tergolong dalam kategoritinggi. Dengan hasil *score* nilai rata-rata *pretest* dengan *score* 5,90 dan meningkat menjadi 8,76 pada *score* nilai rata-rata *posttest*. Nilai rata-rata tersebut kemudian dihitung dengan rumus *gain score* mendapatkan perolehan *score* 0,84. Jadi peningkatan hasil belajar menggunakan Kamus Bergambar Peralatan Membuat dan Menyajikan Minuman Non-alkohol dan Minuman Beralkohol termasuk dalam kategori tinggi.

B. Keterbatasan Produk

Adapun keterbatasan produk yang terdapat di dalam penelitian Pengembangan Kamus Bergambar Peralatan Membuat dan Menyajikan Minuman Non-alkohol dan Minuman Beralkohol antara lain sebagai berikut:

1. Kamus Bergambar Peralatan Membuat dan Menyajikan Minuman Non-alkohol dan Beralkohol tidak mencakup materi pelajaran Tata hidang, hanya mencakup materi tentang pembuatan minuman dan penyajian non-alkohol dan minuman beralkohol.
2. Keterbatasan alat yang digunakan peneliti untuk mengukur jenis-jenis gelas, sehingga kamus ini tidak dilengkapi dengan ukuran dan golongan gelas yang ditampilkan.

3. Kamus bergambar ini lebih diutamakan untuk siswa yang tidak gemar membaca dan sulit untuk memahami pelajaran hanya dengan membaca.

C. Saran

1. Perlu ditambahkan cara membaca istilah-istilah penyebutan peralatan yang terdapat dalam Kamus Bergambar Peralatan Membuat dan Menyajikan Minuman Non-alkohol dan Minuman Beralkohol.
2. Penjelasan tentang ukuran peralatan perlu ditambahkan dalam Kamus Bergambar Peralatan Membuat dan Menyajikan Minuman Non-alkohol dan Minuman Beralkohol.

DAFTAR PUSTAKA

- Anneahira.(2013). Pengertian kamus bergambar.
Diakses dari [http:// www.anneahira.com/kamus-istilah.htm](http://www.anneahira.com/kamus-istilah.htm).pada tanggal 19 Juni 2014. jam 19.00 WIB.
- Anneahira.(2013). Pengertian Kamus.
Diakses dari <http://www.anneahira.com/kamus-istilah.htm>.pada tanggal 19 Juni 2014. jam 18.45 WIB.
- Arief Sindrata.(2005). *Media Pembelajaran*.
Diakses dari [http:// www.p4tkipa.net/modul/tahun2005/UMUM/Media pembelajaran.pdf](http://www.p4tkipa.net/modul/tahun2005/UMUM/Media%20pembelajaran.pdf)Arief Sidharta. 2005. *Media pembelajaran*. pada tanggal 13 Juni 2013, jam 21.53 WIB.
- Budiharti Sudjaja. (1999). *Tata hidang 1*. Jakarta: Cv Al Haman.
- Endang Mulyatiningsih. (2012). *Riset terapan*.Yogyakarta: UNY Perss.
- I Gusti Putu Putra Arnawa.(1996). *Tata hidang*. Jakarta: Direktorat Pendidikan dan Kebudayaan.
- I Wayan Santayasa.(2007). *Landasan konseptual media pembelajaran*.
Diakses dari [http:// file.upi.edu/Direktori/FIP/JUR. PEND. LUAR SEKOLAH/194704171973032-MULIATI PURWASASMITA/ME](http://file.upi.edu/Direktori/FIP/JUR._PEND._LUAR_SEKOLAH/194704171973032-MULIATI_PURWASASMITA/ME).pada tanggal 13 Juni 2013, jam 19.48 WIB.
- Meta Kurniasih.(2012). *Pengembangan kamus multimedia istilah pengolahan makanan kontinental sebagai bahan pengayaan untuk siswa SMK Jasa Boga*. Skripsi Yogyakarta: FT UNY.
- Nunuk Suryani. (2010). *Pengertian Pengembangan*.
Diakses dari nunuksuryani.staff.fkip.uns.ac.id/Penelitian-Pengembangan-NNK pada tanggal 13 Juni 2013. jam 20.00 WIB.
- Sugiyono.(2009). *Metode penelitian poenelitian (Pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono.(2010). *Statistika untuk penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Suhasimi Arikunto.(2006). *Proses penelitian suatau pendekatan praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Suhasimi Arikunto. (2010). *Dasar-dasar evaluasi pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Sukamto.(1988). *Perencanaan dan pengembangan kurikulum pendidikan teknologi kejuruan*. Jakarta:

Prihastuti Ekawatiningsih. (2008). *Restoran jilid 3*. Jakarta: Direktorat Sekolah Menengah Kejuruan

Yanti Rahmawati. (2012). *Pengembangan kamus istilah asing melayani makan dan minum*. Skripsi Yogyakarta: FT UNY

LAMPIRAN 1

Data Observasi

Data Wawancara

HASIL OBSERVASI

Analisis Kebutuhan Pelaksanaan Pembelajaran Melayani Makan dan Minum

Di SMK Negeri 4 Yogyakarta

A. Tujuan Observasi

Untuk Mengetahui pelaksanaan pembelajaran di kelas, lebih difokuskan pada media pembelajaran

B. Tabel Aspek Yang Diamati

No	Aspek Yang Diteliti	Jenis Aspek	Ya	Tidak	Keterangan
1	Penggunaan Media	a. Papan Tulis b. Buku c. Barang Sebenarnya d. LCD e. Chart f. Hand Out g. Joob Sheet	√ √ √ √ √ √ √	√	
2	Penggunaan metode Pembelajaran	a. Ceramah b. Tanya Jawab c. Diskusi d. Demonstrasi e. Pemberian tugas f. Kerja Kelompok	√ √ √ √ √ √		
3	Siswa	a. Aktif b. Pasif	√	√	

DATA HASIL WAWANCARA DENGAN GURU MATA PELAJARAN

Peneliti :Selamat pagi bu, saya mau wawancara mengenai bahan penelitian saya, apakah ibu ada waktu untuk hari ini bu?

Guru Mata Pelajaran : Oh ya mba silahkan

Peneliti :Bu metode yang digunakan dalam proses pembelajaran di mata pelajaran melayani makan dan minum apa saja ya bu?

Guru Mata Pelajaran :ceramah, Tanya jawab, diskusi, kerja kelompok, demonstrasi.

Peneliti :Kalo Mengenai media yang digunakan, ibu menggunakan media apa saja dalam mengajar bu?

Guru Mata Pelajaran : papan tulis,LCD, barang sebenarnya mba.

Peneliti : Selain itu ada lagi gab u missal buku panduan bu?

Guru mata Pelajaran : Ada mba, Joob sheet, Hand out.

Peneliti :Kalo modul ada tidak bu, dan biasanya siswa dapat satu-satu atau tidak bu?

Guru Mata Pelajaran :Ada mba tapi terbatas, biasanya siswa foto kopi sendiri-sendiri.

Peneliti :Bu jadi saya kan mau membuat kamus bergambar untuk bahan skripsi saya, kira-kira lebih baik tentang materi apa bu? dan di SMK N 4 sudah ada kamus bergambar belum bu?

Guru Mata Pelajaran :Wah bagus itu mba, disini belum ada kamus bergambar, lebih ke membuat minuman non-alkohol atau mocktail aja mba.

Peneliti :Ada tidak bu hambatan siswa dalam mengikuti mata pelajaran membuat minuman non-alkohol?

Guru Mata Pelajaran :Ada mba, terutama penggunaan alat-alatnya, jenis-jenis minumannya dan nama peralatannya mba.

Peneliti : Lalu bagaimana ibu menanganinya bu?

Guru Mata Pelajaran : Saya bombing lebih fokus mba, saya harus menyebutkan satu persatu dan saya kasih tugas biar siswanya mau mencari dan mau menghafalnya mba.

Peneliti : Kalo mengenai tugas itu diberikan secara berkelompok atau individu bu?

Guru Mata Pelajaran : Ada tugas yang untuk individu dan kelompok mba.

Peneliti : Kalo nilai, paling rendah berapa bu?

Guru Mata Pelajaran : 75 mba.

Peneliti : Ibu data saya sudah cukup lengkap, terimakasih ya bu atas waktunya

DATA HASIL WAWANCARA DENGAN SISWA

Peneliti : Selamat pagi de, boleh minta waktunya sebentar?

Siswa : Iya mba kenapa mba.

Peneliti : Saya mau wawancara sebentar de, waktu pelajaran bu guru sering menggunakan metode pembelajaran seperti apa, maksudnya ceramah atau apa?

Siswa : Iya mba ceramah

Peneliti : Kalo media nya de?

Siswa : LCD, sama buku mba

Peneliti : Barang sebenarnya iya ga de? kalo buku apa aja de?

Siswa : Barang sebenarnya ada, kalo buku Modul fotokopo sendiri-sendiri mba, sama kayak hand out mba.

Peneliti : Ada tidak de kesulitan dalam mempelajari peralatan membuat dan menyajikan minuman non-alkohol dan beralkohol?

Siswa : Banyak mba, suka bingung alat-alatnya soalnya terbatas mba.

Peneliti : terimakasih ya de

LAMPIRAN 2

Surat Permohonan Validasi Angket Untuk Ahli Materi

Surat Permohonan Validasi Angket Untuk Ahli Media

Surat Permohonan Validasi Angket Untuk Guru Mata Pelajaran

Surat Permohonan Validasi Angket Untuk Siswa

LAMPIRAN 3

Soal *Pretest*(yang divalidasi oleh ahli materi)

Soal *Posttest*(yang divalidasi oleh ahli materi)

LAMPIRAN 4

TABEL ANALISIS BUTIR ANGKET

PERHITUNGAN VALIDASI ANGKET

PERHITUNGAN RELIABILITAS ANGKET

TABEL ANALISIS BUTIR SOAL TES

TABEL DATA HASIL ANGKET PENILAIAN

DAFTAR NILAI PRETEST DAN POSTTEST

PERHITUNGAN VALIDASI ANGKET

Contoh perhitungan validitas butir soal no 1

$$r = \frac{n(XY) - (X)(Y)}{\sqrt{\{nX^2 - (X)^2\}\{nY^2 - (Y)^2\}}}$$

$$r = \frac{(20 \times 13794)(10 \times 193)}{\sqrt{\{20 \times 100 (10)^2 - (10)^2\} \{(20 \times 7331) - (193)^2\}}}$$

$$r = \frac{275880 - 1930}{\sqrt{207714900}}$$

$$r = \frac{273950}{4557,62}$$

$$r = 60,108$$

Jadi r hitung >> tabel 60,108 > 0,361 jadi butir pernyataan no 1 valid

PERHITUNGAN RELIABILITAS ANGKET

$$r^{11} = \frac{k}{(k-1)} \left\{ 1 - \frac{si^2}{st^2} \right\}$$

Untuk menghitung jumlah valians butir ($\sum si^2$) lebih dulu dicari varians setiap butir kemudian dijumlahkan. Contoh perhitungan varians butir soal no 1.

$$si^2 = \frac{100 - \frac{10^2}{20}}{20} = \frac{100 - 5}{20}$$

$$si^2 = 4,75$$

$$st^2 = \frac{Xt^2}{n} - \frac{(Xt)^2}{n^2}$$

$$st^2 = \frac{7331}{10} - \frac{193}{10^2}$$

$$st^2 = 731,17$$

Jika dimasukkan dalam rumus *Alfa Cronbach* diperoleh:

$$r^{11} = \frac{20}{20 - 1} \left\{ 1 - \frac{4,75}{731,17} \right\}$$

$$r^{11} = 1,045$$

Jadi , koefisien reliabilitas angket = 1,045 dan memiliki tingkat keterhandalan sangat tinggi.

PERHITUNGAN ANALISIS BUTIR SOAL TES (UJI COBA)

Tingkat kesukaran butir soal contoh pada no 1

$$p = \frac{B}{JS}$$

$$P = \frac{16}{30}$$

Validitas soal tes contoh pada no 1

$$P = 0,533$$

$$yebi = \frac{Mp - Mt}{St} \sqrt{\frac{p}{q}}$$

$$yebi = \frac{23,5 - 19,5}{28} \sqrt{\frac{0,533}{0,73}}$$

$$yebi = 0,86$$

Daya beda soal tes contoh pada soal 1

$$D = \frac{BA}{JA} - \frac{B}{J} = PA - P$$

$$D = \frac{27}{30} - \frac{20}{30}$$

$$D = 0,24$$

Reliabilitas soal tes

$$r^{11} = \left(\frac{n}{n-1} \right) \left(\frac{S^2 - pq}{S^2} \right)$$

$$\left(\frac{50}{50-1} \right) \left(\frac{682,7 - 352}{682,7} \right)$$

$$r^{11} = 0,48$$

**DAFTAR PEROLEHAN NILAI POSTTES PENINGKATAN HASIL BELAJAR
MENGUNAKAN KAMUS BERGAMBAR PERALATAN MEMBUAT DAN
MENYAJIKAN MINUMAN NON-ALKOHOL DAN MINUMAN BERALKOHOL**

No	Nama Siswa	Nilai Posttest	Keterangan
1	Siska thaliana	8,8	Tuntas
2	Ika anisma	9,2	Tuntas
3	Yuli Nurjanah	9,4	Tuntas
4	Dwi Putra A	7,5	Tuntas
5	Sri Nur m	7,0	Tidak tuntas
6	Lia Meisyi lestari	8,8	Tuntas
7	Rafika Dwi yumarninda	8,6	Tuntas
8	Dewi Widya	8,8	Tuntas
9	Angelia Ayu NP	9,4	tuntas
10	Mistinah	9,2	Tuntas
11	M. Wahyu	9,6	Tuntas
12	Yeni Mei Listiawati	9,4	Tuntas
13	Pradipta Arta	7,8	tuntas
14	Yun Priska Windasari	7,2	Tidak tuntas
15	Mira Febriani	8,2	Tuntas
16	Tri siSwati septiana	9,6	Tuntas
17	Ulfa dwi p	9,8	Tuntas
18	Aprilia listiani	8,6	tuntas
19	Heni santika	9,2	Tuntas
20	Rini Kurniawati	8,8	Tuntas
21	Yuniar Setiawan	9,6	Tuntas
22	Yasinta Karisma	8,4	tuntas
23	Anita setianingsih	8,2	Tuntas
24	Marlinda ayu	7,6	Tuntas
25	Meyta sonata pradipta	9,8	Tuntas
26	Aningga riski	8,0	tuntas
27	Idriz inarah	9,6	Tuntas
28	Risky akbar	9,0	Tuntas
29	Sekar ayu	9,0	Tuntas
30	Sri nur mujiyati	8,8	tuntas
	Rata-rata	262,9 8,76	

LAMPIRAN 5

Surat Izin Penelitian Dari Fakultas Teknik

Surat Izin Penelitian Dari Gubernur DIY Yogyakarta

Surat Izin Penelitian Dari Walikota Yogyakarta

Surat keterangan Dari SMK N 4 Yogyakarta